



٢٥٤٨

وصف السطر المطم الواني والمصنف لاهوال العالم لمحمد السطر

السطر من السطر السطر من الوان المطم عمان حارة

مصطفى حارة عظم الله شأنه ما دام علم السطر على

وصحيف الفصول على داما الذي له

الحكم ابراهيم حصة المعصن

الحسن الحرة



٢٥٤٨

Library of Dar al-Kitab			
No. 3035			
3548			
Tand No.			

بسم الله الرحمن الرحيم . الله المعين لمصير
 الحمد لله الواحد القهار . الملك الجبار . المحقق عن الابصار خالق الليل والنهار
 والفلك الدوار . المجي للبلاذ والعباد . والمنفرد عن الاضداد . المنزه عن
 الصاحبة والاولاد . ولا حول ولا قوة الا به وهو العلي العظيم . الحضور الرحيم
 وصلى الله على سيدنا محمد النبي وامته المتقين وسلم عليهم اجمعين . **سألت**
 اطال الله تعالى فقال ان اولف لك كتابا اجمع لك فيه الوان من الاطعمة المصنوعة
 للملوك والخلفاء والسادة الروسا وقد عملت لك اطال الله تعالى فقال كتابا
 شريفا وموعظا ظريفا مشتملا على منافع الابدان وذابا لمضار الالوان اجمع كل لون
 من الالوان المشوية والمطبوخة من اللحم المسبوخة والمشلوخة وجميع البوارد
 من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة
 القدماء وحكايات المتكلمين من الحكماء فوجدتها بعيدة الامد كثيرة العدد وعلت
 ان الكثير من الخطاب يصحرك وان اليسير من الصفات يقنعك فعدت الى الخوض
 من خاصة الاشياء فانتهت الى الصحيح من الطبع فابنته والجبث الاكثار

من الخفيات

من الخفيات والاطناب في الصفات بعد الاستنباط المعنى المشار اليه
 والقصد المعول عليه واعينتك عن النظر في الكتب المولفة للقدماء الفلاسفة
 في اصلاح الاعذية من المأكولات المقوية وعن النظر في الكتب المصنفة في عمل
 الاشربة الملطفة وعن النظر في الكتب المنقحة في عمل الاشربة والاسبغة وعن
 النظر في المجموعات من الجوارشات والمجموعات **وابتدا في اول هذا الكتاب**
 بعمل الطبع وما يكون قساده ووصفت بعد ذلك صلاحه والامانة المخذة
 له وتكون صلاحها والامانة التي تعسده وتغير وما يطيب القدر ويعفيها
 من الازار ينالها منها وما يذهب الاختراقات والزهومات وذكرا ما يصلح
 لاصحاب الطبايع والمزاجات من الوان الطبع المصنوعات وقوى الاعذية
 وذكرت قوى اللحم من سائر الحيوان واصناف الطير وقوى اعضا الحيوان بعد
 ذلك ووصفت تركيب الالوان المطبوخة والمشوية والمخببة والعلو وطبايعها
 في انفسها وخصايص اصناف الملوحى وطبع كل نوع منها وذكرت اصناف
 السمك وابتعته بافواع البيض وذكرت طبايع الجيوب واجزائها وخصايصها

بالحكمة

وتزكياتها واحوال الخبز المجنون والسويق المشروب وذكرت طبائع
الملقاة في القدر والموضوعة على الموايد وذكرت طبائع الالبان ومنها
للأبدان وما يعمل منها من حليب وحامض ومرائب ومخيض وذكرت الالبان
اليابسة التي يطبخ بها الطبخ وما يلقي في القدور من الطيب وما يلقي فيها
من العوالة وخاصة الخردل وعمل الخل المعنصل وتطبخ الملح وصنعة
وخاصية الزمما وردات واصناف اللغات والحشوات ووصف
الكوايج والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصبغات وذكرت
بعد ذلك ما ياكل من العوالة قبل الطعام وتدير المظم والحركة قبل الطعام
ودفع ضرر الأغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بعد ذلك صنعة البوار
من الطير والمطبخات والبوار من السمك وعمل الصبغات والمقهور من
السمك والطيور وصنعة انواع الالبان وعمل الكوايج والاجبان وصنعة
الصلايق واسماها والبوار من البقول واللحان والصلاقات من الاطراف
وتزكيات الالبان على طبقاتها طوها وحامضها وباردها وحارها وما يقدم
الالبان

منها

منها أولا اولا والخلوى بعد الطعام وشرب الاشربة على الموايد وفي اللد
ومنفعته ومضرته للجسام وتدير المشرب وطبائع الفقاع وصنعة
المسكر وصنعة والعجون ومنفعته والعسل السادج والزيتو المعالج
وتمت هذا الكتاب بوصف ما يغسل به اليد من الحلب والاشنان ومنفعته
ومضرته للحم والاسنان وخاصة الادخرو السعد والبنك المحبوع وعمل الحلب
وتحسين البنك والادب في غسل اليدين من الغمر وقبل الطعام اذ احضر
وتدير النوم بعد الطعام وذكرنا فقه للجسام وجعلت ذلك ابوابا
معروفة وقصودا موصوفة لتتم الفائدة وتكمل المعرفة وارجوا ان يكون
موفيا على طلبتك وغير مقصر عن مجتهدك ولم اخل كل باب من ابوابه من
غير غابر وشعر سائر بشبه ما قدمنا وصفه وابتدأنا
بذكره والله سبحانه وتعالى الموفق للرشاد والموفق بالسداد لا حول ولا قوة
الا بالله العلي العظيم **ترجمة ابواب الكتاب**
باب فساد الطبخ وتغيره ونزله ومته وتغيره

ادخله من الشرايع المسكر
وخاصيته ودفعه

باب في استخراج النجاسة من الأعضاء

باب ٢	ما يتخذ الأطباء من الادوات للطبخ
باب ٣	ما يطيب القدم من الابزار والعطر
باب ٤	مذاقة الطاهي للالوان والمشاهي للون
باب ٥	ما يذهب الاحترافات من القدور المطبوخات
باب ٦	ما يوافق الشبان والشيخ من الوان الطبخ
باب ٧	الابتناء في قوى العبد
باب ٨	قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينفذ
باب ٩	قوى الاعضاء والاطراف وسائر المطبوخات
باب ١٠	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمستوية وطبايعها
باب ١١	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشبان
باب ١٢	طبع بيض الدجاج والبط والدرج
باب ١٣	طبع الخبث والخبث من الخنطة والارض
باب ١٤	طبايع بقل الزمان الملقا في سائر الالوان

باب

الالبان

باب ١٥	طبايع الالبان وما يعمل منها في الاحيان
باب ١٦	في منافع الالبان لضرب الايدان
باب ١٧	طبايع الادهان المستعملة في الالوان
باب ١٨	طبايع الابازير المطبقة للقدور
باب ١٩	ما يلقي في القدور من الطيب المشهور
باب ٢٠	في طبائع ما يلقي في القدور من الخواكه والتمور
باب ٢١	ذكر عمل الحبل وتطبيب الملح للاكل
باب ٢٢	طبع الوارد من الطعام البارد
باب ٢٣	ذكر الاحتياط في عمل البزوم وورده والاساط
باب ٢٤	طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات
باب ٢٥	طبع الكواكب من كل فن والزياتين والمخللات
باب ٢٦	ما يوصل في الصيف والشتا ويبيد فيها من الفواكه
باب ٢٧	تدبير المأكول في اوقات الفضول

ما يوافق المعدة العظيمة من الاطعمة المأكولة	باب ٣٨
الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام	باب ٣٩
في دفع ضرر الغدا اذا اخوف منه الاذى	باب ٣٥
البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحارة	باب ٣١
عمل المبخنات من الطيور المستنقعات	باب ٣٢
صنعة البوارد من السمك الطري ومن الملح	باب ٣٣
صنعة الصباغات للاسماك المشنونة	باب ٣٤
صنعة الصباغات للفراخ الكرونداجات	باب ٣٥
صنعة المتاع المحسوات واللفاف والسنبجات	باب ٣٦
صنعة المحفور من السمك والطيور	باب ٣٧
عمل الخردل اللطيف والحاد الحريف	باب ٣٨
عمل الالبان والشواريز والاجبان	باب ٣٩
عمل اللواميح والمخللات والزيت والصفائيات	باب ٤٠
الاهلام المحمولى من لحوم الضان والجمول	باب ٤١

عمل البوارد من اللحم من الوحش والضان	باب ٤٢
صنعة الصلائق وانواعه واسمايه وطباعه	باب ٤٣
صنعة الصلاقات من اطراف الجدا والخراف	باب ٤٤
صنعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الا ^{صو}	باب ٤٥
ما ياكل النصارى من الطعام المزورة في الصيام	باب ٤٦
عمل الخل والزيت بالتزويد والخبز المفتوت	باب ٤٧
عمل الماء بالمح والصباغ بالخردل الف ^ص	باب ٤٨
عمل السكباجات والترايد والمليقات	باب ٤٩
عمل الهرايس والارزريات والمخيطيات	باب ٥٠
عمل الارزريات الملبسات السادجات	باب ٥١
عمل المخيطيات الملبسات	باب ٥٢
عمل الاسباناخيات والكرنبات	باب ٥٣
عمل الفجلية والتلخيات	باب ٥٤

عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيات	٤٣
عمل الديكريات والسوادج الكوفيات	٤٤
عمل التزير باجات والابراهيميات	٤٥
عمل الحماضيات والرومانيات	٤٦
عمل الاسفيد باجات الصعديات والمخضات	٤٧
عمل البقلات السوادج والمرتبات	٤٨
عمل التزير المفتوت بالحمص والياقلى المنبوت	٤٩
عمل الحمصيات والبستانيات	٥٠
عمل الكشكيات الموصليات والبايجيات	٥١
عمل العدسيات الصفن والجلبليات	٥٢
عمل اللوبيات والجلبليات	٥٣
عمل الطفشيل من الجيوب والبقول	٥٤
عمل النار باجات الحلوات والحمضات	٥٥

بار

عمل السماقيات والهاروسيات	٥٦
عمل المضابر المعقودات والمضابر القطفيات	٥٧
عمل المصليات والقنبريسيات	٥٨
عمل المعشوقات والزحسيات	٥٩
عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات	٦٠
عمل الزحسيات الصيفية والشتويات	٦١
عمل المعومات السوادج والمخللات	٦٢
عمل الملهوقات من اللحم المعجلات	٦٣
عمل البصليات والهاشميات	٦٤
عمل الحزوريات والبنيات	٦٥
عمل المقلوبات واللحم المدفوقات	٦٦
عمل العجج المدفورات والمخلوطات	٦٧
عمل الانجذانيات والكسريات	٦٨

خبيثا

- ٨١ عمل اللبونات المتخذات بالصباغات والر
- ٨٢ عمل المبلين بالدجاج واللحم السمين
- ٨٣ عمل التزايد الشامية والتزايد الملبغات
- ٨٤ عمل العلايا باللحم والألبان
- ٨٥ عمل الكشكشات المطيبات والخمريات
- ٨٦ عمل الطهايجات الرطبات واليابسات
- ٨٧ صفة الشوى في التنور وشي اللحم في القندور
- ٨٨ في شي الجذال والخروف المحشوة الأجواف
- ٨٩ في شي الشرايح من اللحم الطري والمساخ
- ٩٠ الكرد اناج على النار من كحم الاطيار
- ٩١ صفة التزويجات والقندور المعنومات
- ٩٢ الجوده امان تحت الشوى السوادج والحلوى
- ٩٣ عمل الفالودجات المعنومات والمعلكات

بار

- ٩٤ عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب
- ٩٥ عمل الخبيص من التمر ومن التفاح والجوز
- ٩٦ عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر
- ٩٧ عمل الخبيص المفتوت بخير نار الملتوث
- ٩٨ عمل الشجيات والمهلبيات
- ٩٩ عمل الوترينق اليابس والمفترق
- ١٠٠ عمل الزلايات السوادج والمشتكات
- ١٠١ عمل المشكبات والأيو إسحاق والمعرج
- ١٠٢ عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر
- ١٠٣ عمل التزاين على الحلوى والخفايين
- ١٠٤ في عمل الطرايف من انواع الناطف
- ١٠٥ ما يتغذى به المحلول من مزورات البقول
- ١٠٦ ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم

عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب

باب ما يوافق اصحاب المنذلات من الاحسا والحرير	١٥٧
باب عمل الامراق من الجيوب الحليل المكرو وبعث	١٥٨
باب ما يتغذى به اصحاب البرقان من السقوط	١٥٩
باب تدبير الماء المشروب والمزمل وبالثلج المضروب	١١٥
باب خاصية الماء المبرد في الهكواء	١١٢
باب ذكر الانتفاع بشرب الفضا	١١٣
باب عمل الفضا المختار الساج وبلا بزار	١١٤
باب طبع الالبنة والاشربة المتخذة	١١٥
باب في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب	١١٦
باب الشراب غير المسكر وطبع الساج المتور	١١٧
باب عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان	١١٨
باب عمل الاشربة المطفية للحرارة الملتهبة	١١٩
باب عمل الاشربة من الدادى وعصير الاعناب	١٢٥

بار

باب عمل الالبنة العسلية والالبنة الزبيبية	١٢١
باب عمل النبيذ من السكر والفانين	١٢٢
باب عمل الاشربة من القرع والجوز والرايس وقصير الكبد	١٢٣
باب عمل الاشربة من الفواكه الرطبة	١٢٤
باب عمل الميعة من الاشربة المطيبة	١٢٥
باب عمل المرببات من الرطب والجوز رشنات	١٢٦
باب عمل الارباب من الثمار المجففات من الاشجار	١٢٧
باب طبع ما يغسل به اليدين من الاشنان والسعد	١٢٨
باب طبع الخلال وعمل من الصفصاف وعبدان	١٢٩
باب عمل الاشنان والمحب وتحيض البسك المطيب	١٣٥
باب الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد	١٣١
باب الادب في اكل الصغار مع الرؤسا والملوك	١٣٢
باب النوم ومنه فائدة للجسم وبديهي بعد الطعام	١٣٣
فذلك مائة وثلاثون بابا تمت ترجمة ابواب الكتاب	

الباب الاول

في فساد الطبخ وتغيره ونز هو متبه وتغيره **يكون فساد**
الطبخ ونز هو متبه وقدرته وما جله الاكل من التغير من اشيا شتى **منها**
التضييع في تطيين القدور عند تغيرها والتضييع لغسلها قبل تطيينها
والجود ان تغسل القدور ثم تطين ثم تغسل من الطين الاول ثم تطين ثانيا
وتبيت فيه فاذا كان من غد واحتيج الى استعمالها راي على وجه الطين
الدم ظاهر فمن ذلك الدم يكون فساد الطبخ ونز هو متبه **ومنها** التماس
في تنظيف اللحم من دمه وملا مسة كف القصاب وعدده واستبدجه
وهو القشر الرقيق الذي يكون على اللحم مثل الجلد فاعرفه ولا تتركه ان شاء الله
ومنها ان يغسل اللحم ماء وقد غسل فيه غيره او يغسل بالماء المالح او بالماء
العكر او في الاناء الزهم فان ذلك مفسد للقدور ومنه يكون الزهومة
في الطبخ **ومنها** ان يقطع البصل والكراث والجزر والباذنجان وجميع البقول
بالسكين الزهية التي تفيط بها اللحم فان هذه الاشيا اذا قطعت بهذه السكين

والقيت

والقيت في القدر زهيتها وافسدتها فاعلم ذلك **واخذ اللحم** سكيناً والبقول
سكيناً **ومنها** ان تضرب الماء في دفعات كثيرة فان ذلك يحلل الطعم ويعيد
القدر ولكن الصب دفعة واحدة فهو انظف واسلم وخاصة القدور البوام
ومنها غسل اللحم بآبار فان الماء الحار يحوّل الدم ويسهل الوسخ ويكسبه زهومة
والماء البارد في هذا الجود **ومنها** التغافل عن ذوق الملح لئلا يكون فيه مرارة
وملك القدر من الزيت الغليظ الخانوق وذوقه قبل صبه في القدر فان
ذلك يعيد طعم المرق ويعيد الطبخ **ومنها** التحفظ من المرى المكسح والحل
الأنحوه المنقطع واللدة وما الحصر المالح الخا بالملوحة المقطن فان ذلك
مفسد للطبخ **ومنها** استعمال الابار والعيقة التي قد امنت عليها المدة
فان طول الملك يذهب بطعمها فاذا القيت افسدت القدر **ومنها** ان تشف
القدر بعض المرق ويبقى شيء من البصل المقطع او غير البصل من ساير البقول
فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الخاية الاولى فيحترق ذلك البصل
او البقل فاذا ازيدت بما او وقع ذلك البصل فيه افسد ونز هو متبه

الوطب
فحتوز من ذلك ان شاء الله تعالى **ومنها** ان لا يوقد تحت القدر بالحطب
الكثير الدخان فان الدخان اذا تراجم الى القدر اخرها وغيروها وافسد
طعمها ولذلك ما يطبخ من الطبخ على الفخار اطيب مما يطبخ بالحطب **ومنها**
ان يذاب الشح في قدر على حدة شريفة في القدر بعد فراغها ويستفاد
عند انزالها فان ذلك يزيلها ويغيرها ويفسد طعمها ويفعل ذلك
الطباخون في الاعراس والولائم فتقلب اعيان القدر من الطيبة الى
الزهومة ومن النظافة الى القذارة **ومنها** ان يبالغ في الوقود تحت الارياك
والحدسيات واللوبيات فتلصق اسفلها وتحترق وذلك مفسد
لها مغير لطعمها ومزاجها فممن احتوز الطباخون من هذه الاستيلاء ونظاير
ولم يتركوا تفقدتها امنوا العيب في الطبخ وسلموا من الاقدار في الطعام **وقد**
بلغنا عن اجتماع اقوام على شطرنج لهم الى نصف النهار ثم يقاد مؤن
بقية يومهم عند الذي يقع عليه الدعوة توقفهم يوما من الايام طبّاخ
من طبّاخي السلطان فدعوه الى الجلوس فجلسوا لعب وخالطهم وكان يحرم

اليوم

اسفلها

9
اليوم الذي لا نوبة له فيه فيلعب معهم ويحضر دعواتهم الى ان دعاه احد
فسا له ان يطبخ له مثل ما يطبخ للسلطان فوقع في اختيار الفتى على سكباج فقال
له الطباخ من يطبخ لك كل يوم فقال غلامي فدعاه فقال له كيف تطبخ السكباج
فوصف له صفة السكباج فقال له امض فحيني بالقدر التي تطبخ فيها فجاه
بقدر فقال اغسلها بطين فغسلها بماء ابيض وهو يسترها ويقول لخدمها
غسلتها فقال له اغسلها بالكرش فغسلها ثم شتمها فقال نعم هو في نظيفة ثم
قال له امض فاطبخ السكباج كما تطبخها كل يوم فمضى فطبخها وهو قائم
يلعب بالشطرنج وتوهم الفتى انه يلقي فيها الاوزار فلم يبرح من موضعه ثم
جاءت المائدة وعرفت السكباج واذا هي في غاية الحسن وطيبته الرائحة
واذا هي خلاف ما كانوا يعرفون فسالوه عن الحال في ذلك فقال انري الطبخ
الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الاوان المعروفة ليس غير الخجل
والبصل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع فيها وانما المعنى
نظافتها ونظافة القدر واحكام غسلها من قبل الطبخ وبعد تفريغها

وتراه في دور الملوك يسبوا اعيانهم ناره ويحلب بما ان يراها
 جموعهم وسبوتهم لكن تراه فوقهم يتوثب بجلودهم ويكسر غيظهم
 ويدلهم بفعل الله ويعذب ما ان لهم حول ولا من جيلة في رفعة عما يريد ويطلب
 ويطلب بطرح نفسه متعمدا في شربهم ليغاف ذلك المشرب تخشى الجبابرة
 الكبار عرامه وتخاف شره السباع فتربث فاذا انامله اللبيث يفكر
 الفاه اضغاث من يحي ويذهب خلق ضعيف واله من متوهن وقهاله
 الفعل العظيم المكرب لا شيء اعجب منه في حاله بل كل شيء منه شيء عجيب
 تتجبر العظماء في توصافه ويكل عنه ذو البيان المشبه ما من خصال الخبير
 فيه خصلة والشجر مجموع به ومركب ما ان يراه الله الا للادعي والسوء
 افعال تضرب وتغيب **الباب الثاني في ذكر سبل**
علم الطباقون من الادراكات الطبية والخلو والاعجاز والحق
تذكر ان ايد الشيع ما يكون في ذكر الانجيل الشيع بالاله
 الكاملة المتخذة له فاننا نظافته وجودة عمله تمكن الطباق من العمل بافلاك

على

على الاله وتكاملها في مطبخه ومتى نقصت الاله اضطر الطباق الى اذلال
 الخلو في الحامض وتحريك هذا الحرك هذا وتطبيع اللحم بسكين البصل وطبيع اللون
 الصغير في القدر الكبيرة فانه ربما تعلق بعض ما فيها بحيطان القدر لكبرها
 فاحترق فافسد ما في القدر وطبيع اللون الكبير في القدر الصغيرة وربما
 عمله عند الضرورة في قدرين وثلاثة فهذا اجتناب من افساد الطعام وان
 الطباق نفسه باسغاله بقدرين او ثلاثة من لون واحد **باب الثالث**
ذكر الله الشيع ليعرفها من اجب نظافة طعامه وتمكن طباقه
 لان الطباق عند تمكينه يروح الطعام من يده فان شدة عن الطباق شيء
 منها رجع الى الكتاب فوجدها متبينة فيه بيينة في مواضعها ان شاء الله تعالى
باب الرابع في ذكر سبل في اللحم في القدر والبرام واجود ما عملت
 فيه الهريس في القدر والخار الموكدة الداخل **باب الخامس** ما عملت الجواديب في
 القدر والخار الموكدة **باب السادس** ما عمل الخلو في الطنابير الاسبازو
باب السابع ما عملت الشوربات في القدر والبرام **باب الثامن** ما عملت الزلابية

في المقالي النحاس **والبرام** ما علمت الا شربة في الطنا خير البرام **ما**
 على السمك في مقالي الحديد **والبرام** ما علمت الترجسيات والعجج المبسوطات
 في مقالي البرام **ما** فليت المقلوبات في القدور البرام المدوررات
الحاج الاكبر النحاس في ساره الحديد ذكر يابس اذا كان باردا
 ليس فيه يابس البرام باردة يابسة **الاسفيد** يسير الحرارة شديد
 اليبس **البرام** باردا يابس **الاسفيد** يابس **الاسفيد** يابس
 حار رطب **الاسفيد** باردا يابس **الاسفيد** باردا يابس
 اللحم والفتوريات لصبرها على النار ولين داخلها وسرعة نظافتها وطيب
 طعمها وانما تؤذي كلما تستودعه بحاله بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ
 في الحديد وانظر ساعة كمال عن طبعه بالصدأ الذي يخرج من جسمه والفساد
 فلذلك ترك الطبخ فيه وكذلك النحاس الا ان يؤنك وهو مع ذلك يجذب
 الزهومة لا يكاد الا نك ينقاس الزهومة ولو غسل مائة مرة **الاسفيد**
 البرام في النحاس المؤنك كحاجتها الى الضرب الشديد والعقد العنيف وهذا

ما لا يجتمعه البرام ولا يصبر عليه **والاسفيد** المقالي الحديد السمك لا ينما
 والسمك بارد ان والنار والريث حار ان فقام هذا بهذا ولعند
 وسعة حموة بالنار اليسير وغلجان الزيت في اسرع وقت ولا ن في طبعه
 ان يحفف جلد السمك عند القلي وهو المستطاب من السمك **الاسفيد** استعملت
 المقالي الاسفيد روه للزلاية لا ينما من انواع مختلفة ولا نة ربه
 التي في الزلاية بورق فني وقع البورق في الحديد او النحاس فسد ولا ن
 قيد الزلاية ليس بالستيد بل هو لين خفيف ولا ن الدهن في المقالي لا بد ان
 يكون كثيرا ولذلك استعملت القدور الاسفيد روه للخبض والقودج
 لكثرة ما يكون فيها من الدهن **الاسفيد** القدور والخار في النور
 للجواذيب لوقه خرفها ولا نها مطبوخة بالنار وكل مطبوخ اذا عاد الى
 النار رجع الى الغصم ولا نة سالم من الفساد للطعام المغموم **الاسفيد**
 في النور وينقلب عن كيانه وقل ما يسلم من الاحتراق ولا نة او لذلك
 فسدت جواذيب المستوق لا نها في قدور النحاس العتيق مؤنكة تحمل تغير

عَنْ كَيْفَانَا وَتَقَلُّبِ عَنْ أَعْيَانِنَا هَكَذَا زَعَمَ يَعْقُوبُ الْكِنْدِيُّ
 مُؤَلِّفُ كِتَابِ الْأَلَاتِ وَالْأَدْوَاتِ حَكِيمَانَهُمَا حَكَاةً وَنَظْمَانَهُمَا
 بَيِّنَةً وَأَمَّا تَعَالَى نَسْأَلُ التَّوْفِيقَ **وَمَا يَنْتَاجُ الْبَدَنُ مِنَ الْمَطْبُوعِ**
فِي الْمَدِ الْفُطُوحِ وَالشُّوَارِ الْفُتُورِ الْبَكَارِ لِلتَّكْبِيَّاتِ
 وَالْمُخِيطَاتِ وَالصَّلَافَاتِ وَالتَّوَرِّيَّاتِ وَسَائِرِ الْجُيُوبِ **وَالْأَرْسَاطِ**
 الْمَزِيرِيَّاتِ وَالْأَسْفِيدِيَّاتِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ اللَّطَافِ **وَالْمَخَارِ**
 الْقَلَايَا وَالطَّبَاطِيخَاتِ وَمَا جَاءَ مِنْ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ الصَّفَارِ **وَالْخَلِ**
 حَدِيدِ لِلتَّمَكِّ وَصَفَائِدِ لِلشُّوَى وَجُودَاتِ **وَالْمَعْرِفَةِ** لِلْمَالِ الْخَارِ
 لِعِشْلِ الْفُتُورِ وَالصَّفَارِ وَالْعُضَارِ وَالسَّكَارِ وَالْجَامَاتِ وَمَقَالِ بَرَامِ
 لِلتَّرْجِيَّاتِ وَالْبَعِجِ **وَالْمَخَارِ** نَحَاسِ لِلتَّقَاتِ وَالْمَبَاعِ وَسَكِينِ كَبِيرِ لِلتَّقْصِيرِ
 وَسَاطُورِ لِلتَّكْسِيرِ وَسَكِينِ لِلْبَصْلِ وَالْبَقُولِ وَمُسْتَحْدِلِ لِكُلِّ مِنَ السَّكَالِينِ
 وَدَشَكِيَّاتِ مِنْ خَشَبِ الصَّفْصَافِ فَإِنَّهُ أَجُودُ مَا اسْتَعْمِلَ لِكُلِّ لَوْنٍ دَشَكَابِ
 وَمَعْرِفَةٍ عَلَى حِلَّةٍ وَمِصْفَاةٍ خَشَبِ لِقَالِ الرُّغْوَةِ مِنَ الْفُتُورِ وَمِصْفَاةٍ

خلاق

خَلِيفَ الْمَاءِ وَالْمَلْحِ وَمُضَابِ لِلْمُهْرِيسَةِ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ وَمُنْدِيلٍ **لِلْمَسْ**
 الْعِضَابِ رِبْعِ الْعِشْلِ وَأَعْطِيَةً لِلْقَدْرِ رِبْعِ الْفَرَاغِ وَهَآؤُنْ لِدَقِّ الْأَنْوَازِ
 وَجَاؤُنْ حَجَرٍ لِدَقِّ الْحَرِّ وَغَيْرِهِ مِنَ الْخُضْرِ وَجَوَانِ خَشَبِ يُقَطِّعُ الْقَمَّ عَلَيْهِ وَلَيْكُنْ
 الْمُسْتَوْدُ قَدْ مُسْتَطِيلًا مُخَرَّجًا لِلتَّمَكِّ مِنَ النَّارِ فِيهِ وَلَيْكُنْ فِيهِ مَنَافِسُ خُرُوجِ
 الدِّخَانِ وَدُخُولِ الرِّيحِ وَأَجُودُ مَا كَانَ فِي بَصْفِ قَامَةِ الْإِنْسَانِ وَلِجُودِهَا
 خَرْنَتِ الْإِبَارِ بِرِ الْمَدْرُوقَةِ فِي بَرَانِي الزَّجَاجِ وَبَعْدَهَا أَنْوَازُ **أَنَافِ** الْخَشَبِ
 الْعِصْفَافِ وَأَدَبُ مَا خَرْنَتِ فِي خَرَائِبِ الْجُلُودِ فَأَمَّا هَذَا كَذَا نَسَا اللَّهُ خَالِي
وَمَا يَنْتَاجُ الْبَدَنُ مِنَ الْمَطْبُوعِ لَوْحِ النَّفَرِ بَصِ وَشَوْبَانِ
 وَأَحَدُ صَغِيرِ الْأَوْعَةِ وَالْحَزْكِيرِ لِلرَّفَاقِ وَأَجُودُ الشُّوَابِ مَاعِلٍ مِنْ
 خَشَبِ الْعِصْفَافِ لِلْيَمِّ وَقَلَّةٌ تَسْتَعِينُهَا وَرَيْسُ مَنْ رَيْسُ الْأَوْزِ لِلتَّرْبِيصِ
 وَحَقْنَةٍ مِنْ خَشَبِ الْحُزْرِ لِلْعَجِينِ وَكَلْبٍ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ لِلْحَمِيرِ وَكَلْبٍ خَدِيدٍ لِلْحَقْنَةِ
 بَعْدَ أَنْ يَفْرَغَ مِنَ الْعَجِينِ وَمُنْدِيلُ كَرْدٍ وَأَنِي لَوْجُهُ الْحَبْرُ قَبْلَ أَنْ يَحْبِرَ وَصِنَا
 لِأَخْرَاجِ الْحَبْرِ مِنَ الشُّوَارِ إِذَا اسْقَطَ وَسَقُودُ (مَكَلْبِ كَبِيرِ الْفَنِينِ وَحَمْرَانِ)

حديد النار والنور ومنديل لمسح النور تحتل الرطوبة والحرارة
 وغطا للنبور ومنخل شعر الدقيق ومكيال يعرف به الدقيق واجود
 ما يكون البثور في شرق المطبخ لمخالفة الرياح واجود التنايل
 ما كان اجوفا معتدل السمك وليكن عين البثور ولي المعرب لبقابل
 الرياح اذا احتيج الى فتحها فاعلم ذلك **وما يحتاج اليه الناس**
من الادوية طنجير اسفيدرود للخبث والفاووج ونقرة نحاس
 للناطف ومقلى الزلابية ومشبكات ومعروفة حديد اخراج الخبيص
 من الطنجير ومنصفا حديد لقطع الرغوة وشوكة حديد اخراج الزلا
 من الفخار واصطام لعقد الفاووج وورد شكايب خشب لضرب الناطف
 تتخذ على حلقة الاصطام وشوكة لعمل الناطف وقد تتخذ بدل اللوح
 رخامة للبسة عليها وطابق حديد ليحمل اللوزنج والقطايف والتفرنج
 وقد تحمل القطايف على الرخام ايضا ومنقاش للحلاقيم وغيرها من الاقراص
 وقال شبيه بالحق من خشب لند وبر الحش كنجايه ومنخل شعر

نحر

لنخل قيق الاوز والسكر واللوز وغير ذلك وقصبة فارسية لنخل العسل
 والسكر في الطنجير قبل الاصطام وقد يستعمل اصحاب الحلو او البياض خشب
 وغيره على مثال السمد والنبور والتمار والعقد والتماثيل والنرايس على
 صنعة الرسم بطبع بها على وجوه الخلاوات للاغراس والسماطات والدعوات
 وغير ذلك واجود المستوفيات للحلو كلها ما كانت مدورة على مثال
 الطنجير والمقلى وغيرها للناطف ما كان مدورا بثلاثة انايف مستقيمة
 لان القدر تدور وتجعل على جنب في وقت الضرب والنبض فاعلم ذلك
الباب الثالث في ذكر الادوية التي
من الادوية والعقود كراية سني العنبر الموصلة للبول
 والمياه وما يعرف على ثريه او غير ثريه من جمع اصناف الالوان
 ومما لا بد للتقدم منه من البزار والبقول والعط والابان وغير ذلك مما
 تخوفت ان يسقط عن الظهارة اذ لم يحدوه مئبنا مجلد في صدر الكاين
 ومفصلا بينا في ساير الابواب **من الادوية** المسكب

والعنبر الماورد الزعفران الدارصيني الخولجان السنبل
 القنفذ المصطكي جوز تواء قاقله بسياسه هال **من اوراق**
 البانج اللوز الجوز الفستق البندق الصنوبر النارنجيل الخباب
 الزبيب الثمر **من اوراق** الرمان الحامض الرمان الحلو
 التفاح الحامض الريباس الحصرم الاجاص الاسود الموز التفاح الشامي
 البطيخ المشمش الاجاص البعلبكي **من اوراق** السكر الحسل النخل السكر
 الاحمر والحسل من سكر وعنبوه الاحمر **من اوراق** البن المروي وقد
 يسميه الطبائون ما كاخ والزيتون ومري الزيتون **من اوراق**
 الحنظل الباقي اخضر ومينوت الحنطة الارز الجلبان العدس اللوبيا
 الماش **من اوراق** البصل الثوم ما البصل ما الثوم الكرشم
 الجرجير الكراث الشامي القرط العجل السلق الكسبرة الرطبه
 السداب النعنع كراث الحريف القرع القطف الهليون ورق الاترخ
 التبت القريجين البادنجان الجوز الشجر الكرنج الاسفاناج

الحجيرة

الراسن

الراسن الغزفين الصعتره ومفرقة البيض **من اوراق**
 القنفذ الكسبرة اليابسة الكون الكرويا الزنجبيل الدارفلد
 الكاشم الحلتيت الاجندان الملح الزيت الخنث الماحصم المحروث
من اوراق الشيراز الرايب الجبن المصل الرخين اللبن الحليب
 الزبد القنبريس القريشة البيراف **من اوراق** الخمر المطبوخ
 الزبيبي الحسل الشمسي الجمهوري **من اوراق** اللازور
 الزعفران الزنجفر السبرقون الاسفيداج الحضرة لون السما
 النيل **من اوراق** الحضرة فرعفران ولا زورد وقد يعمل بذلك عصارة بقله
 الحضرة مثل الفضة والسلق وما اشبه ذلك وقد يعمل منها لوان فستقي
 وسلقي **من اوراق** لون السما فاسفيداج ولا زورد او نيل واسفيداج **من اوراق**
 فرنجير واسفيداج **من اوراق** اصنع الاحمر الفاني بعصارة بستان ابو ويز
 او باللك المعمول **من اوراق** الصفرة بالزعفران واللك او عصارة بستان ابودن

مذائق الاطعمة كلها ثمانية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح
 والذسيم والنفثة وهو البشيع والحريف والمر والسبخ **والساخن**
 واحدة منها قوة ناليف على حدة واكثر المذاقة الى الطباع الحلاوة وما
 لم يكن منها فيه بعض الحلاوة لا يكاد يغزى عذرا الحلو المعتدل في الحرارة
والساخن بارد لطيف حديد **والساخن** له قوة وفيه شيء من لطافة
 لما فيه من قوة الجو والماء حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الأرض
الساخن وهو البشيع بارد شبيه القوة بحجر الأرض **الحار** لطيف
 شبيه القوة بالنار في اليأس الحار لطيف حديد فيه بعض قوة الأرض
 القبض **الساخن** حار لطيف قريب الاعتدال **والساخن** فيه قوة الماء في الرطوبة
 الى البرد فاسد **السبخ** **والساخن** القوت الى الأرض والجو والماء والنار
 لان جميع الاشجار والاطعمة انما القوت من قوة هذه الاربعة الاشياء
 فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشياء ما يكون الخالص عليها ثلاثة
 ومنها ما ركب من الاربعة فاعلم ذلك **والساخن** حارة نسبت الى الحرارة

والى الأرض **الساخن** مقبضة الى البرد في قوة الأرض **الساخن** لطيف
 ينسب الى الهوى في اللطافة **والساخن** من ذوق طعم اسير فيه حلاوة
 ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شيء سخا فافهم ذلك واعرفه فهذا
 حكاية جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة **والساخن**
الساخن **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن**
 قال فيهما سدا ايا فانه يذهب باحتراقها
 ان شاء الله تعالى **الساخن** اللويانية والعدسية فيخرجتها
 بضوق فانه يذهب بذاتها **الساخن** وجدت الزهومة في سائر القدر
 فالتق فيها جوزة او جوزتين فطحا وارتكها ساعة فانها تفسد الزهومة
 ذلك انما يخرج الجوزة من القدر وتكسرهما فلا تغدسهما من
 جعلت القدر فوق البول ذهب احترقا كما بنا ما كانت
 في ذلك ان تترك القدر التي احترقت وتقلب على راحة اخرى ويقع منها
 ما احترق فهذا من العول به والمحول عليه

الاصفر من افق الحنظل والشبج من الاوانج ^{او غيرها}
 من غلب عليه الدم فليكن طعامه جد اسمينا يعمل بخل او فراج او قنابز
 من الطيور مما يجاسه يطبخ بما الرمان الحامض او بما التوت او بما العنب الحامض
 او سكباج او لحم رخص وليكن قليل التوم او سمكا طريا بخل ^{او غيرها}
 صلحة او لحم سمين سماق او ماشا كل هذه الالوان ^{من الفاكهة}
 الرمان الحامض والكثير ^{من الالوان} اما كان باردا مسككا ^{من الفاكهة}
 ليكن طعامه كشكية او زير ياج او لحم جدي مشوي وسمك طري
 وسكباج وحصر ميه ورييا سيه ورمانيه وسماقية وماشاكل ذلك
 الحنظل والهندبا والبقلة للحفا وماشاكل ذلك ^{من الفاكهة} اما كان
 بسكر طبرزد ودهن لوز ولوزنج وماشابه ذلك ^{من الفاكهة} المرة السوداء
 من غلبت عليه المرة السوداء فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطبايح
 وفراج الحمام مشوي ولحم زير ياجه والكوايح صلحة له ^{من الفاكهة} الكراث
 والبصل والبصل ^{من الفاكهة} عصيدة التمر ^{من الفاكهة} من الحلو بالسكرا

والعسل

والعسل الاحمر ^{من الفاكهة} البلس من غلب عليه البلغم فليكن طعامه
 ينشوا ياكله نخودا والحنظل بالعسل والجذاينه نخودا والاسفيد باجا
 والاوريات واللقيات وما اكل من الطعام نخودا فهو صالح له ^{من الفاكهة}
الفاكهة اليابسة والجوز والبن والتمر وما شابه ذلك ^{من الفاكهة} **الطعام**
 في كل يوم من الايام ^{من الفاكهة} وحده ^{من الفاكهة} حوان مريض بالجوهر مكنوت
 بما الذهب فليكن طعامه من اجود العدا يحكم به اسكاس حسدا ^{من الفاكهة} واعماله
 ياكل ما تشتهى وما لا تشتهى فهو ياكل فلا تقارب الشبج ولا الجوع ^{من الفاكهة} وقال
 عمر بن هبيرة عليكم بمأكرة العدا فان فيه خلا لا ثلاثة يطيب الكلى ^{من الفاكهة} ويطفي
 المرة الثانية ويعين على المرونة فلا تنوق النفس الى طعام غيرها ^{من الفاكهة} وقال
 المأمون ياكل ثلاث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالعداة ^{من الفاكهة} والعشى
^{من الفاكهة} كان يقول يستحب مأكرة العدا في الصيف خلال ثلاث اطباق ^{من الفاكهة} الهوى
 وبود الماء وقلة الذباب ^{من الفاكهة} طول الليل ولا شغل المعدة بما فيها ^{من الفاكهة} **الطعام**
 قبل الطعام قبل الصياح وقد قدر الله تعالى العدا والعشا لاهل الجنة ^{من الفاكهة} فقال

ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا **والشدة في الحواس** لا يفيدها
 انما قدر الله تعالى ذكره في الجنان قوتا سويًا فممن يزفون في كل يوم اطلبوا في
الباب الرابع **الاعتماد في قوة النفس**
الحار الا انه ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له استخوان قوي الا ان يدين
 او يكون له الاكل متهيئا كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له
 يكثر الصفراء والدم ويهيج الامراض الكائنة منها ويولد السودا والورم الكبد
 والطحال ولا سيما اذا كانت مستعلة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو
 المصنوع والريه مخضب للبدن مكثر للمني **والثامن** فبارد الا انه يقوي
 البرد يقع الصفراء والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعاء نقيّة ويطلقها
 اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويبرد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر
 بالعصب والأعضاء العصبية ويحفف البدن الا انه يثير الشهوة الغريزية
العاشر قرحى للمعدة مطلق للبطن ويسخن ولا سيما المحمومين واصحاب الكبد
 الحارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويبيته ويريد في الذلغم ويبذل الفكر

ويكثر النوم

ويكثر النوم **والثاني** فيبرد البدن ويحففه ويقلل حمة ودنة
 ان ادين ويقوى المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر ويولد دما سوا
الثاني فيسخن ويحفف بقوة ويسرع بالدم الى الاحتراق والرداه
 ويكثر منه المرة الصفراء **والثالث** فيسخن سخنا قويا اكثر مما يسخن
 المر فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويجرق ويميله او لا
 الى الصفراء ثم الى السوداء **والرابع** منه ما هو الكثرة اغدا وهو
 قريب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يبرد باعتدال مثل
 ذلك التبريد فان كانت معه رطوبة كثيرة رطب وان كان يابس
 القوام جفف وان كان احدهما الطعوم والغالب على الشيء حتى لا يحسن
 فيه من غيره الا بالشيء اليسير فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه
الخامس **والسادس** **والسابع** اقوى الاغذية كلها والكثرة اغدا ويقوى
 البدن ومن ادمنه كثرة الاثلا واحتاج الى موازنة المضاد سيما اذا

اذ من الشراب **واما لحم** المستنة الهرمة والاجنة التي يستخرج من
 بطون الجيوات رديئة لا خير في اكلها وكلما كان الحيوان اطرا وارطب
 كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما بسخن ولا يصلح للمحوم
 ولا للتبلي **واما لحم** اغدا من السمين واشد تقوية للمعدة **واما لحم**
 يصلح لمن يكبد ويتعب واللطيف بالصد **واما لحم** معتدل يرى من
 كل دم يولد دائما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثركلة وتعبه **واما لحم**
 ان يخنا رعليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان
 يستقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذائه او من غلظه ان يلا
 البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يولد عنه بين الرقة والغلظ **واما**
 فانه اغلظ من لحم الجدي واقوى واسخن واكثر فضولا وهو
 نالي لحم الجدي في الجودة **واما لحم** فانه ابرد من لحم الضان واقل
 فضولا وهو اقل قوة واغذي ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين
 تختبرهم العليل الباردة لان لحم الضان اوفق لهم مما ان لحم الباعز اوفق

لاصحاب

لاصحاب الامزجة الحارة وتغاهدهم الامراض الحارة **ولحم البقر** غليظ كثير
 الاغذا ابرق يولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح الا لمن يكثركلة ولا ينبغي ان ياكله
 من تغذيه المراض يتولد اويته **واما لحم الغنم** غليظ يتولد منه دم غليظ يولد
 عاقبه الى السواد او **واما لحم الخنزير** فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ وليس
 يصلح هذه الثلاثة لحم الا لمن يكبد ويتعب **واما لحم** اصلي على كل حال **واما لحم**
 البقر فانها اصل لحم الصيد والدم المتولد عنه قليل الفضول يا بس عمل السواد
واما لحم البقر الحليكة فانه اقرب الى السواد اوية واغلظ **واما لحم**
 ولحم الجوز الحشيشة كذلك وهي تسخن مع ذلك اسخا نا ظاهرا وكل هذه اللحم تولد
 دما سوادا ويا لاسيما لحم الارانب فانها تولد السواد **واما لحم** المتكسر فانه
 معقن اقل خطوبة واكثر حررا مفسدا للدم **واما لحم** الطير **واما لحم**
 اخف لحم الطير وجودها لمن يريد ان يلبف تبديره **واما لحم** فانه
 ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخان كثير **واما لحم** نقر النديج
 فانها مثل لحم الدجاج **واما لحم** اغلظ الا انه يولد دما جيدا او يولد

ولحم البقر اغلظ من هذه ويمسك البطن وهو قوي الغذاء **واما لحم البقر**
 بمسكه البطن المنطلق **ولحم العنبر** جارة تفتح الباه ويزيد فيه **ولحم**
الضأن ايضا تزيد في الباه وتحركه وهي قوية الحرارة يتولد منها دم يسرع
 الى الحيات **واما لحم البطة** فاكثرها فضولا واوخم وما هي باكثر غذاء من الدجاج
واما البط والحيور الخيلية كلها نهي اشده استخانا واميل الى توليد دم **وما**
 كانت له راحة فلا ينبغي ان يوكلم منه **كذلك طيور الماء** **واما لحم النعام**
 فكثير الرطوبة يطي في المعدة وتوانض النعام الطيف من كحه وانفع **واللحم**
 في الهرايس طعم عجيب والحمية منه خطر لا يكاد صاحبه ياتيل وزنا طبع
 كحه فجلية واكثر فيها من الجن فجات طيبة **واللحم الذي** عضل حيدا
 ولا يطيب حتى يعلق ويتقل وتسلع روقه **واللحم الذي** قانضه وفي
 الكركي خاصية عجيبه انه يعول والديه اذا البرا ولا يعوف ذلك الا في العمل
واما لحم الكبد من الحسن **انما على قلة بومه** **فقط**
 اتخذ في حلة للكر الى اتخذ في حلة الوطواط
 انا ان لم يتبرني في غناء ويبري نرجوا جزوا من الصراط

الباب التاسع

الباب التاسع في قوة الامعاء والاعضاء
 كثيرة الاغذية المستحقة لا ينبغي ان تكثر
 الا في الزمان البارد وكثيرا منها ما يهيج الحمى والقولنج لكنها تقوى
 بالقوية **الاعضاء** باردة معني ملطخ للمعدة ينبغي ان يوكلم قبل سائر الطعام
 الامن عزم على العلاج ويصلح لاصحاب الامزاج الحارة ولا يصلح لمن اعتريه العليل
 الباردة **الاعضاء** من المعتدال في الحار والبرد الا انه مايل الى الحارة ويزيد في
 المنى ويورخي المعدة **والاعضاء** فانه بارد غليظ كثير الاغذية **الاعضاء** الهضم
 لاصحاب المعقة الحارة اذا اكل سحاج **والاعضاء** فانه حارة كثيرة
 الاغذية ثقيلة بطيئة الهضم **الاعضاء** بطيئة الهضم غير جيدة الدم ولا
 الاغذية **الاعضاء** بطيئة الهضم رديء الغذاء تولد دما اسود ويلطخ المعدة
 ويسرع سريعا **الاعضاء** عسرة الهضم قليلة الاغذية باردة تولد دما بلخيا
الاعضاء حارة صلبة عسرة الهضم ليس بكثير الاغذية **الاعضاء** عسرة
 قليلة الاغذية باردة الفضل تولد دما فيه ارجوحة

فانه يولد دما بيا بسا قليل الفضول وهو اكثر اغذا من السمين
يولد دما كثيرا الرطوبة وهو اول اغذا من اللحم المجزع **والله اعلم** يولد دما
معندة الا ان فيه حرارة رديئة ويولد المرة الصفراء **فانها**
تولد دما باردا فيه لزوجة كثيرة تؤرق السدد **فانها**
تولد دما باردا وبردا والنزج واخف مما يولد اللحم **فانها**
انقل وبارد **والله اعلم** **فانها**
فانها كثير الاغذاء يقوى البدن ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ دم غيره
انه بطي الانضمام لا يكا ديهضم عن اخره ولا ينبغي ان يوكل على صوام قد تقدم
ولا يخلط بغيره ولا يشرب عليه ساعة يتناول ولا ياكل منه الاشياء يسيرا
ان لم يكن منه بد **فانها** من اللحم السمين كان وخما بطي النزول قوي الاغذاء
وهو انقل من المكت على النار **فانها** بالزيت كان اخف **فانها**
فردية الاغذاء قليلة تصلح لمن يتجشأ جشأ حامضا وكل ضرر وب
الغذاء المجهنات قليلة الاغذاء بالاضافة الى الالوان التي لها برود

وامراق

وامراق تصلح للذين يشكون الرطوبات وتحتون بجفيف ابدانهم وتلطفها
فانها غليظة لا يستمر به الا اصحاب العبد القوية ويمسك البطن وخاصة
ان لم يوكل السمين منه **فانها** ان لم تقدم قبله اوتة طامحة وكثيرا
يتولد عنه القولنج خاصة اذا اكل مع بقل كثير وشرب عليه الماء **فانها**
بارد قاع للصفراء والدم تصلح لاصحاب الاحياء الحارة الذين تغريهم
السدد واليرقان وتصلح للمقتصدين ولا تصلح لشرب الدواء وهو ردي
لمن به علة في العصب واصحاب الابدان الضعيفة الخفيفة التي تحتاج
الى تقوية وفيه تخفيف وتلطيف جيد ويعقل البطن **فانها** باردة
طامحة للصفراء والدم ممسكة للبطن غير انها لا تفتح السدد ولا تلطف
يفعل الشحاج وفي نحوها **فانها** الرطوبات والرتانية والسماقية وهي
الاغذية النافعة في الحيف اذا جعل فيها القزع والبقلة الحقا والحماد
ونحوها وهله رديئة لمن يتجشأ جشوة **فانها** باردة غليظة كثيرة
الاغذاء موافقة للمحورين والحقار ردي لمن اعتراه مرض بلغم جيفة

لمن كثرت فيه الحيات المحرقة والمصلية نحوها **العشكرية** في نحو **المرية**
 غير ان معانها في **الاصف** في الجملة حادة وهي من الاطعمة الشتوية
 وتقويتها للبدن واغذاؤها اكثر من ساير الطبيع وتختلف على كثرة التوابل
 الحارة وقليتها وتزيد في المني والدم وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه
 وتكسبه منه قوة وخصبا وهي في الصيف وخمسة ومنسجنة جالبة للحر
الارزبات واللغنيات حادة معتدلة للجسم صالحة لا صحاب البلع **البرية**
 كثيرة الرياح جالبة للدم رديئة في الطبع مولدة للحمية والرياح واولجاع
 المفاصل **محر لظو** **الناودج** كثير الاغذاء طويل الوقوف في البطن
 يورث اذمانه السدد في الكبد وهو صالح للحلق والوية ولين نهدك بدنه واسفله
 وتضر لمن يعتريه الصداع والقولنج والامراض الباردة **البيض** اخف من الفلوج
 واكل اغذائه واعد من تولد السدد **الحمية** كثيرة الغذاء متوترة
 للبدن جدا تزيد في الدم والمني **الريانية** تسخن وتعطش وتورق الجشا
الارز في نحوها غير انه اخف منها لثرا **الارز** حار يابس غليظ

بهي

بطي مولد للسدد وما اتخذ من العسل الطف منه **الفا** حار
 ملين للحلق والبطن والثانية مسخن لنواحي الكلى صالح للصدر
 الحلو زايدة في المني والدم محضنة للبدن رديئة للكبد والطحال
 جيدة للحلق والوية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منه بالسحر
 كان اقل منه حررا من اتخذ بالعسل واصلح الاذهان لها دهن اللوز
الارز **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز**
 بارد رطب وكلة عسر الهضم بطي الوقوف
 في المعدة مع طشن يتولد من الطري منه دم بلغمي يوطب البدن ويبرد
 في المني ردي للقولنج ولين يعتريه الامراض الباردة صالح للمجورين
 واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة بليس الغذاء طويل الوقوف في المعدة
 صحترا لا عطاش له لز وجات رديئة في البدن يتولد منه ضرر والامراض
 واصحها الهازبا والبنى وما جاف نسما وفي الجملة يتخير منه ما يمكن
 لزج اللحم ولا مفرط السمن ولا سميكة الريح ليسرغ اليه الحقن والنقن

ولا ما يصيد من الاجسام والمياة الراكة ومواضع فيها اقذار تنبت
وحماة وحشائش زديّة نابتة في الماء وليس بعظيم الحجة جدّاً
اما فليس يصالح ان ياكل منه الا يوم فيه على العلاج او ياكل
الغليل البسيط منه مع الاعذية الدسمة او بحالة او محذور ليقوي
المنهولة قليلاً **والله** فهو اخف من المشوي واقل اذى لان
الزيت يلطّنه في القلي ويزيل بعض اذاه **اما** فقد علم
منه هاتان المنفعتان جميعاً فلا هو يترد ولا هو يقطع ويلطف
ولا هو يعذب طول الوقوف والاعطاش **اما** كالصيد
او ما يصيد من النهار الكثرة المدود الحادة لجرى المستوصية
التوفيق الباردة الشمس التي لا يستورها اشجار ولا يلقي عليها جبال
فا ارجله افضل من الفرائي والخرافي افضل من القلي **اما** سمك البطايخ
والاجام والمياة الراكة وهي التي تسميها العرب الدائمة
نهي عن البول في الدائم لان الاقذار تنبت فيها **اما** سمك هذه المياة
بيد

وما جأ نسراً التحفن الماء فيها وغلبة الطلح عليها وتتولد حيتانه وتغذي
من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وشرعة استحالتها الى
الكيموس الغليظ واذا تحرك وجري مده نفي الاقذار وتهاكت اجزائه
فخلصت وجفت ولطف ونظف غذا سمكة فحذبت وطابت وما بعد
فجره من الانهار وكان رضاً كان احمد صيداً لانه بناني
فلا تصل اليه الا وساخ والاقذار فلا تدخل عليه حتى يتلاشأ فليس
يعتدي سمكة منه فيكون نقيلاً **اما** ما يصيد من الابواب
والسكور والشاذروانات وشباك الليل اذ مرق واعتم
لسلطان المد في الليل **اما** صاحب المنطق في نوم السمكة
وسكونه فان كانت الليالي معتمة فالصيد لان المودة في اقبال
المبحرين ينبت في سمك الفم من موكن المشرق الى وتور **اما** سمك
يضاد بالشياك والرق والحباب بالليل في المياة الدائمة
الصافية وبان يسكن المواجه ويصطاد بالشبص وقد قال الشاعر

في كل صنف من انواع صيده فاكثرت فاختزننا في كل صنف شعرا
 حسنا فلحقناه في هذه المواضع لاستحساننا اياه واستصوابنا
 معناه فمن ذلك **السمك** وهو الذي لا يملك في كل صنف شعرا
 عسرت علينا دعوة السمك اني وجودك ضامن للدرك يا من اصنا
 شبات غزته فحلا ظاهرا من الليل دي الحلك اعلم وقت الحمل انك في نص
 تليبه مطارح السمك ونبات دجلة في فبايكم ما سواة في كل معتزك
 كوي بامثال الذروع والحيات تامل نو اقد السمك بيض كامثال
 السبايك بل مشحونة بالشحم كالحكك حسنت مناظرها وساعدها
 طعم كل معافد النكك والناقة الغرثان يرقما فلق الخواطر متعب
 الفلك فليصطد الصياد حاجتنا بصطد مودتنا بلاشرك
 فشاء مثلي غير مطرح وشي ال مثلك غير متدرك **الفرسان**
 يارب نهري شاق ملا ان جم المداود معجرب معان من كل جنار من الجنان
 او لغدود اذرع الغواني مكسوة من صنعة الرحمن مثل روع النهم
 الفرسان

كلنا

كما ينظر من عقيان او ينظر من بار جوان باكرنة مع باكر الغرثان
 في فتية افاضل اقران يعنون بالديوان والميدان في السرد من مجد انوشروان
 ويعلمون الحاسر والثاني ولا يعقون عن العيان بمثل احداق بلا الحفان
 محذرة كحذو طيسان كما تها حلية افغوان تزج بالاطاع والحرمان
 بو اطن الملا عن الوطن اجدي صايدها الغرثان من الصواري العصف الاذان
 وكسا البراه والعقيد افغ بصيد النهر للقيان **السمك** مجمع ذلك معنيان
 من حاجته للجائع والعطشان **وقال احمد بن محمد السعدي**
 الكرم ما اعدته من العدد وما حوى صجي به غنا الابد بنات قين حاذ في
 الحديق الامد على مقادير محاليت الصرد او مثل ما عاينت انصاف الزرد
 لها رؤس في اعاليها او د كمثل انياب الافاعي او احد ذوات طعم نكل من البلد
 نشت في اذيال خيل اذ تشد ممره القند كامرار الاسد ينطت باطراف
 يراعي تستعد ضم الانايب قريبات العقد غنابها في حيث ما عاجل
 في ظل صفصا في علينا قد يرد شاطئ نهري يسد روع قاطوت ابرام
اطلاق يد

ولم تزل ترسل طورا وتزدد حتى تنادى واقدم من الحينان قد تم بعثنا
 الف عين في جسدنا فحينئذ يمتلئ في العبد الف من الحينان بيض كالبرد
 مكنوسة دراهما ما تنفق كذلك الارزاق من خز وميد فالجزء المهيمن
 الفرد القمد **منه** وزجور كالمهي بيض خفيف مرهفات
 قد طواهن هيف مثل ما قد طويت بيض الصفح ذات ارج
 خفاف تستخف في مثل الطيور في الماء تنفق لا يسهات ثوب وشي
 من مدف **الباب الثاني عشر في طبع بيض الدجاج**
والبط والدرج ان اصل البيض بيض الدجاج والتدرج
 وبعدها بيض البط على انه ردى الخذا **فاما سائر البيض** كبيض
 العصافير والطيور فانما يصلح ان تؤخذ على سبيل الدوا **وهذان**
اعني بيض الدجاج والدرج يزيدان في المني زيادة كثيرة ويجركان
 الشهوة **بعض الاصل** وخم سبك **فاما بيض البط** والتدرج معتدل
 موافق وصفة البيض حارة باعتدال جيدة الخذا وبياضه بارد

عش

عسر الهضم **البيض** المشتد اكثر اغذالا **الا انه** عسر هضم **بطلا**
 نزولا **والا** سريعا **اغذالا** **البيض** اقل ضررا واسرع **انفعا**
 من السليق **والا** جيد خشنونة الخلق والرية والدم المتولد منه دم
 صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغي للطوبى ان يرموا
 اكله فاعلم ذلك ان شاء الله تعالى **الباب الثالث عشر**
في بيان ما يسهل من الاغذية والادوية بمقاربة
الى الحرارة ما هيته واكثرها اغذالا او زهرها واستدها ثونا وهي اليوم
 الجيوب للناس **الدم** المتولد عنها اعدل من الدم المتولد عن سائر الجيوب
والا قريب من الاعتدال في الحرو والبرد عاقل للبطن **ردي** لمن
 يتأذى بالقولنج كثيرا **اغذالا** لا يسهل الحرارة عن البطن **الا ان** بطخ
 مع دسم كثير **ادوية** مع اللبن واكل مع السكر كان كثيرا **اغذالا**
 جدا **فاما** ايدا في النوم فاعلم ذلك **فاما** **الادوية** **فوق** **قرب** **من** **الاعتدال**
الا انه مائل الى البرد كثيرا **التفح** يسد وثقل الرأس ويولد نكسرا **الادوية**

ويلين للخلق اذا شرب ماؤه واكل عيونه واذا اكل نخل عقل البطن دى
 لمن ينادى بزخ القولنج منه يورث اخلاطاً نية ويكثر البلغم
 في المعدة والامعاء ويميج فيها الرياح حار منفع يدر البول ويزيد في
 المتى منه يؤلّد في المعدة والامعاء فضولاً كثيرة **والله اعلم**
 ومن الباقي اقل نفخ **والله اعلم** بارد يابس يولد دماً اسوداً ويجفف البدن
 ويقطع الباقى ويسكن هيجان الدم ويبرد وقد يحدث ظلمة في البصر
 اذا دمن والامراض السوداء **والله اعلم** منه اقل نفخ **والله اعلم**
 بارد يابس وهو اخف من العسل وليس ينفع وعذوه اقل من عذو العسل
 بارد مخفف قليل الاغذا ردي الدم مضر بالعصب
 حارة رطبة وما احار منها كان التزجراً وهو يولد خلطاً غليظاً
 ردياً للمعدة **والله اعلم** باردة يابسة قليلة الاغذا عاقلة للطبيعة
والله اعلم المتخذ من الخلطة الوهم لاكثر
 الناس وما اكثر فيه من الخير والمخ والجد بحيرة وانضاجه كان خف

واسع

واسع هيصاً **والله اعلم** الحلة والطابق وكلام يستوفى الخماره ولم ينفع فانه
 عسر الهضم مبيح لوجع البطن لا يجتمل اذ مانه الا اصحاب الكدر والتعب **والله اعلم**
 الاطرية وخبر الخشخاش والفطاف والسنبونج والاحسية فلحال
 فيها كالحال في الفطير اما عجن من هذه بدهن لوز او لبن كان غليظاً او خمر
 واكثر غداءً **والله اعلم** فانه بالقياس الى خبر الخلطة باردة قليل
 الاغذا مبيح الرياح القولنج والامراض الباردة عاقل للبطن **والله اعلم**
 المتخذ من سائر الجيوب التي ذكرناها فطبعة في نحو طبع الحت الذي اخذ منه
والله اعلم فانه اقل نفخاً من الخلطة والتزجراً **والله اعلم**
 فانه يطغى الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاحشاء الحارة اذا شرب
 البارد الكثير والسكوب يغسله بالماء الحار **والله اعلم**
 التزجيراً الا ان هذا الاغذا واعذب والين **والله اعلم**
 خبر الماء البنى يؤخذ من الدقيق السميد الفائق مكوّن فيخلى في حفنة
 ويخلط به ثلاث او اربع من خبز ومن الملح ومن ثلاثين درهمها يردون ملا

ويصغى ويحج عجنًا يابسًا مثل الحجر ويداس في الحفنة دوسًا جيدًا أو يسقى
 من الماء على أسفله مسحًا ووزن خمسة دراهم مائة وعشرون فما حثي إذا
 صار أبيض من الزلاية قليلاً غطي حتى يختم ثم يقطع يستخرج مقتشر على عمل
 الفزاني ثم يحج له النور وتشكل النار تسكينًا جيدًا أو يمسح خرقة النور
 و يمسح على كل فرنية ووزن درهمين شيوخ أو زيت انفاق ثم ييسط على اليد
 على مقدار ما تود من الارغفة وتلزم في تنورها دى ومقدار من هذه
 الصنف خمسة عشر غيضًا فاذا الزفتها كلها في النور غطي النور قليلاً فاذا
 علمت انه قد جهر الجوز فأنضح في وجهه قليلاً من الماء يكون مقدار نصف كوز
 ورد العطا عليه كما كان واصبر عليه لحظة والكشف عنه وافتح عجن النور
 في وجهه فاذا الحار قلعه وحككت أسفله بسكين ومسحت أسفله بقليل
 ماء وأطبقت رغيًا على رغيف وأدخلته في منديل مبلول وغمته ساعة
 فاذا أصبحت إليه قدمه ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور**
 من الدقيق النقي السمد بقدر الحاجة ويحج عجنًا إلى اثنى بصير مثل عجن

الزلاية

الزلاية ويؤخذ الفزاني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتل النار
 فيصب فيها زيتًا نقيًا أو شيركًا ثم يرسل العجين في الفزاني بعد ان يبر
 عليها ما ورد حتى يبلغ الى محالقتها ثم تجلس على قرايمد في النور وتكون
 ناره معتدلة فاذا انضج ذلك العجين في الفزاني وعلامة رضعه ان تغز
 في العجين خلا لا فان خرج نقيًا فقد رضع وان كان غير ذلك ترك الى
 ان ينضج فاذا انضج اخرج الفزاني واكشها فان ما فيها يخرج كما مثال
 الفزاني ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور** ان تسقيها اللبن الحليب المصفى
 المعمول بالمصطكي والماء ورد والسكر فافعل **في علاج عجن النور** ان تسقيها اللبن الحليب
 شيت سادج **في علاج عجن النور** من الدقيق مملوك ويجعل فيه من
 الخبز ثلاث اواني ومن الملح عشرين درهما ويحج عجنًا شديدًا يابسًا أو غليظًا
 حتى يختم فاذا البختم رشت بمقدار ثلاثين درهما ما في ثلاثة ايام وقطع
 عليه ارغفة وعرك على رخامة ليفنة بالزيت عرًا جيدًا امثالها ثم يقرص
 ويفطى بمنديل ندي ويوقد له النور ويكون له رايته ويرش في وجهه ما

مع اللبن ويغطا النور بالغطا ومن فوقه يجلس مناول حتى ينضج ويفتح عليه
 العين حتى يجر وجهه ويسبح وجهه بالمالا اذ اخرج حتى ينصفل فان مسح في
 النور كان احسن **والله اعلم بالصواب**
 لا تني احسن من خبز موزة به في الكرخ يوما يجيد الخطف للبصر
 رايته في يد الجبان بعد كذا فوق الخوان كمثل الدر منتثر و
 اذ اتناول منه ذرة رجعت حقا للرس من كفه اوحى من الفدر
 ترى الرعيف بكفيه يدونه طبت خبير على التد ويرمق تدير
 كانه في يديه وهو يسطه اذ ارتكامل حسنا هالة المسمر
 تراه كالبدن قبل النار لاح لنا وعند ثور يده شمس بلا كدر
والله اعلم بالصواب من الدقيق النقي الجيد مكوك ويجعل فيه من
 الحن او قيتان ومن الملح والبورق عشرين درهما ويعجن عجنا شديدا
 ويفطخ حتى يخمر فاذا اختم قطع وقطعا وقرصا قرصا لطاقا يكون مقدار
 القرص اوقيه بالشاي ويسبح على كذا قرص مقدار درهمين انفاق ثم ييسط

على الخوان

على الخوان بسطا معندلا في الرقة ويوش لا توشا كثيرا ثم يغطا بمنديل خاف
 ويوقد النور فاذا احمر ويسبح وهذا الوقت فيه الارغفة بمنديل تحمل عليه
 اراد ان ينضج وجوهها ما فعل ثم اذا اخرجت عند النضج غمت بمنديل
 ساعة ان شاء الله تعالى **وبعض الشعرا في البرازيل**
 رايث باقضي كرخ بعد اذ خازرا وقد انه جتر يوق المعاني
 كان استدارات البرازيل اذ بهت بحسن بياض واعتز من المعاني
 صوان من البلور لو كن كالذي به **المشبهت** اصحت لدينا اوانيا
ذكر عمل الرقاق الرقاق صنفا واحدا البق والآخر جرمانج
 واللبق ما كان لطيفا مقداره حسن التدوير كثير الحور رقيقا جدا
واللومار واسع المقدار وصنعتة على مثال صنعة البرازيل ويجعل على
 مثال عجنه وتوطيعه الا ان مقدار الرقاقة من اللبق او قيتن بالبحر
ومقدار الكرمانج من الثلاثة الى اربع اواق ويبسط بالبرازيل
 النور قبل البسط ويلزق في النور مع البسط من ساعته وتكون النار النور

توقد لا تمد الله ولا يحتمل ان يلزق في الثور اكثر من رقاقة لانه لما يستعمل
 الرقاقة ويلزقها ويلقف لاخراجها من الثور فاذا اخرجها مسح على وجهها على
 راس الثور ورفع بعضا على بعض حتى ينكحل ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**
 ما انسخه الفس خمارا امرت به يدبوا الرقاقة مثل اللحم بالبصر
 ما بين رؤيتها في كفه كرهه وبين رؤيتها في ثور اكل القسمر
 لا بمقدار ما تنداد ابرة في لجة الماء يرمي فيه بالحجر
عمل خبز ان يحسن صف اللبن لا يكون الا حافا والعجين واحد هو
 على خبز البرازيدج رفاق الطف منها قليلا من لسته كثيرة التريش ولا
 يقع فيها بوز ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الانفاق بعجن به على مقدار الذي
 تريد من كثرة الزيت وقلته فاذا الزقت في الثور ونضجت اخرجت منه وجعلت
 بعضها على بعض فوق راس الثور حتى يجف ويرفع في السلال الى وقت الحاجة
كتاب الرقاقات **كتاب الرقاقات**
 يؤخذ من الرقيق السميد كحلج او مكيول ويعجن بماء درهم من طحين السمسم

الذي

الذي لم يعتصر او فيه من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في الماكوك
 او قنين سكر البيض ووزن ثلاثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم
 خبز حتى اذا اختم عرك بقليل دهن وما ورد مضروبين ثم يبسط على لوح سبطا
 مربعا ويقطع فصوصا مربعة ويلزق في الثور فاذا انفتح اخرج وترك على راس
 الثور كحطة فانه يجف ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**
كتاب الرقاقات كحلجة دقيق سميد ويؤخذ له نصف رطل سكر طبرزد
 مداف برطل من ماء ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يخمر فاذا اختم صلب عليه
 خمس اواني بالبغداد دي دهن لوز مقشور وعجن به عجنا خفيفا وقصافرا
 على مقدار متساوي بقالب وذرت على وجهه سمسم مقشور وشرش وخزني
 الثور حتى يجاز فاذا اخرج من الثور ترك في الهواء ساعة حتى اذا جف اكل فاته
 يتفتت في النعم وهو اكل السبخ والعجايز وله لذة عظيمة **كتاب الرقاقات**
 الطبرزد سليمان او سكر اخضر على ما احب من الحلاوة
 الى ابراهيم بن المهدي او اصحابا فاذة علمها له نصير الجبار فاكل منها فاستطابها

فريق العمل

53

في تحن اللوز نج زاد في تحن العجين وعلم منه شبه الملحفة والصفة على الطابق
على ما وصفنا ان شاء الله تعالى **عمل الشراب المحرق للطنين** **سوق الحنطة**
يؤخذ الحنطة المنقاة وتغسل غسلاً نظيفاً وتنقع في الماء ليلة فاذا كان
الغد اخرجت من الماء واعيد غسلها وتندشف جيداً ثم تغلى قليلاً بليلاً حتى
وتنزل عن النار فاذا بردت طحنت وتخلت وترفعت فاذا اجتمع اليها جعل معها
من السكر قدر ما يريد الشارب لها **سوق الماء يخفض من اللون** **قديراً تريد**
فاقتصر من قشر بما وييسره في الطل ثم اسحقه حتى يصير مثل الحظي ثم خذ
السكر الطبرزد فدقه واخذه بحرق ثم اجعل من السكر اربعة اجزاء من السكر
القرشي غير ملتون جزواً ومن اللوز المسحوق جزواً فاخاطه كله واخذه بمخل
شعر واجعل فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانق مسك ووزن دانق
كافور **سوق غر شتى** **يؤخذ الحنطة** **بيضا فتشقا** وتغسل غسلاً نظيفاً ثم
قبل ان تجف ثم انثرها على مسح ثم نثرها من قشرها الحنطة الحراس ثم اغسلها مرة
اخرى ثم اسطرها حتى تجف اذني جفاف ثم تغلى قليلاً جيداً وتخلو حيثما تحرق

حار مصدع ردي الغد ايطلم البصر ان ادم من وجفف المنى الا انه
 جيد لم المعدة يقويها ويتفع القلب **الرازي** حار قباح ينفع ويمتج البارد
 وينفع البحر وينبغي ان يحتجب **الحار** حار يابس معطش باعث للشهوة
 ممتج للباه مصدع ان اكل نيرا وبورث المعدة رطوبات وبلاغم **الرازي**
 الموصل والكرنب البطني حار ان يابسان بولدان السود اغبر انهما يلينان
 الحلق والصدر ويطلقان **الحار** حار يابس جيد للرياح والبلغم
 وهو فربان يستأني وبري فالبردي اقوى من البستاني **الحار** بارد
 يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم **الرازي** بارد مطلق للمعشش
 والليمون اقل للبطن مذهبة للضرر جيد لا يحال الصفراء **الحار** البراذير
 قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة **الحار** قريبة من القطف
 الا انها اخف منه **الحار** معتدل جيد للحلق والرئة والمعدة
 والكبد ويلين البطن وغداؤه جيد محمود **الحار** بارد يابس يعقل
 البطن ويدفع **الحار** حار ردي للمعدة معني ويريد في اللين ويلين

ويلين البطن **الحار** حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم ويطفوا بالاعلام
 في فم المعدة ويمتج القوة واما ورقه فانه يهضم ويتبع الشهوة اذا اكل
القناري مطلق للبطن مفتح لما فيها من السدد **الرازي** حار يابس
 للمعدة التي فيها رطوبات ينفع سدد الكبد والطحال والاكثر منه يفسد
 الدم ويقلل المنى **الرازي** حار لين يولد الخاتم والرياح ويمتج الباه ويلين
 الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر **الحار** باردة لطيفة **الحار**
 للحرارة مذهبة لها جد زايعة في الباه قامة الصفراء وقد ذكرناها
 وهي الفرفين **الحار** حار يابس مفسد للرأس مصدع موزت
 للسوداء **الحار** اذا صنع ففاحه بالخل كما يضع القناري لطف وقد
 يصنع منه الكوايح ايضا ومخلل وهو حار يابس وفيه امتزاج من قوة
 البطن القنض ويقوي الاعضاء وقد يتبع لورم الطحال **الحار**
الحار في جيايح الالبان وما يورثها من **الحار**
 قريب من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة والرطوبة بحسب البدن

ويرطب به نافع من الدق والسعال اليابس وخرقة البوك
البخ والذئابة ويعيد والابدان اليابسة اجود اغذاء وميل بها الى
 الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالته سريعة فلذلك لا يشفى اصحاب الحيات
 الحارة ويضرب من يختره صداع وقولنج والامراض الباردة واختلافه كثير بحسب
 الحيوان ومرعاه وقرب عمده بالولادة **باب الاثني** ارقها كلها ويشفي من علل
 الروية **باب البصر** اغلظها كلها واوفقها لمن يريد خصيت بدنه **باب الماء**
 معتدل بينهما **باب اللعاب** يشفي من وجع الكبد وقياد المزاج **باب الجوارح**
 الفتية الحضية التي تتحرك المرعى وتغندى من خشا يشجيه وعمدها بالولادة
 عهد قريب **المائت** ابرد الالبان يطفي الحرارة ويصلح ان ياكل يوم تعجب وحس
الرأب ابرد من المائت كثيرا ووفق للمعدة الحارة والمخرومين غير انه يردى
 للعصب والعلة الباردة **الجفن** جيد للخلفة الصفراوية مع تناول الايدان
 وضعفها ولبوده بعد ذلك ما يطبخ بعد ثورع ربه يقطع حديد نجاة تلقي فيه
 حتى يغليظ قليلا فان هذه اجيد للخلفة الصفراوية وقروح الامعاء **باب الحنك**

بسم الله

بسم الله
 يمل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة والبرقان ومن قد اضر
 سرب الشراب المرف **الزبد** نافع لحشونة الخلق والمقو بآء والسعفة
 اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطقوا في فم المعدة **باب الحنك** يترخي المعدة
 ملين للاضراب اذا اضمدت به نافع من ينش الاقاعي والسموم الحادة ونج
 من ادمانه الامراض البلغمية وهو اقدر فعلا **باب الحنك** حديثه بارد
 غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتيقه
 والحريف حار مغطش ردي الغدا جدا غير انه يقوى فم المعدة اذا انلقم
 بعد الطعام ويذهب بالشحم والوخامة التي تجليها الاغذية الخلوه **الاسمكة**
 في فم المعدة وينبغي ان يترك حديثه وعتيقه **الاسمكة** قوى البرد مسكن
 للعطش مطفى للزرة الصفرا ردي للعصب وكذلك الكشك معتدل
 الطبع سريع الاهتمام صالح لاصحاب الحمار **باب الفناد**
باب الفناد في منافع الالبان **باب الفناد** في منافع الالبان
 السعال وقروح الامعاء والكليتين والمثانة والسيل باذن الله تعالى

لا يشفى شئ من الالوجاع الا للقولنج يكون في الامعاء وهونافع من قروح
 الامعاء وفتاد من اوج الحرارة في الكبد **لبن الاقحوان** نافع من غش النفس
 والنفث واشتغال القلب والرئة **لبن اللقاح** نافع من الماء الاصفر
 ومن اراد ان يشرب هذه الحلة فلا يتخشي بالليل ثم يعده واصلاه الخدانة
 فيشرب منه ساعة يجلب وهو حار قدر اربعة ارطال ويشرب معه اوقيتين
 من بول الابل ويصبر ساعتين **دوغ البقر** نافع للسعال والاختقان
 والبرقان العتيق فمن رايت هذه الحلة فداوه بوايب البقر الخلو ثلاثة اسياب
 ولكن طحاه عند الظهور حين انقيا ومزقة زيرواج ويشرب عليه ثلاثة اوقاع
 شراب رقيق ممزوج ان شاء الله تعالى **واعلم ان الرايب** من اللبن قد يتعالجون
 به النساء المسمومة ومن اراد ذلك فليأخذ منه غدوة وظلا ممزوجة بما اوصفت
 ثلاثة ساعات من النهار ثم بعد ذلك يأخذ منه ما اخذن ثمر ياكل الاخذ له وقت
 الظهور مرققة زيرواجه يلحم دراج او كم جدا او فرازج ويشربون من الشراب
 اقداح ويشربون من انواع الرياحين الطيبة ويضردون المعلة بالافاوية

عشرة ايام ولا ياكل الخبز لحوم الدجاج والمجل **البدر السامر**
 في طبع الامعاء المستوحدة **الاركان** حار
 لدن ومن اعتق منه كان حروا وان كان فيه شئ من قوة القبض فان رطوبته
 وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيه حرارة يسيرة
 مع البرز وليست فيه رطوبة داسيا وهو قابض نافع للمعدة يقويها فاجو
 الحديث واذا اعتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض **الشنج** رطب
 وفيه بعض الحرارة لا خير فيه للمعدة اذا اكل من الرطوبة **دمن** حار
 لدن قد ينفع من الخليتين والمعدة وهو فيها معتدل **دمن** معتدل
 جيد للمعدة والكبد مفتوح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حرارا من دمن
 جيد للرئة والصدر **دمن** حار رطب ينفع من السعال ووجع الصدر
 ومن وجع الخليتين وقد ينفع من اذغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع
 ذلك ايضا **دمن** لطيف قد يخفف الرطوبات ويبيسها
 وينفع من اذغ القلب ينفع المثانة ويبيس الحصى

بوحامة

في علاج الإبرار في الحمية للقدوس **باب** حار يا بس يذهب
 الطبع ويلطفه ويهيج الشهوة ويستخذها والإكثار منه يحرق الدم ويضعف
 ويقلل النسي ويقوى السواد ويضعف الصفراء والدم ويلطف الأظفار إذا
 عمل عمل الملح إلا أنه أقوى والطف منه يستعمل البطن ويقطع
 اللزوبات ويلطف الأغذية الغليظة غير أنه يستعمل المعدة والكبد يعطش
 العليل قوى الحرارة واليبس ويهضم الطعام بقوته **الكثير** بارد فيها
 أن توقف الغذاء في المعدة لينم هضمه ولذلك لا ينبغي أن يكثر منها في الأغذية
 الغليظة **الكثير** حار يا بس دون الفلفل يهضم الطعام ويحلل النقي **الكثير**
 مثل الكون في الحرو واليبس غير أنه يوافق المعدة ويفضل البطن **الكثير** حار يا بس
 غير أنه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النقي ويجرد الباه **الكثير** حار يا بس
 للمعدة والكبد طارد للريح معين على الهضم **الكثير** حار يا بس يقوى للمعدة **الكثير**
 الترسر منها والإعداد منها
 والابيض يخلط بالأظفار وهو حار يا بس
 الاسود منه منتن يخلط بالادوية
 منه اسود وبيض الاسود منتن

والابيض

عشر
الباب

يبين خلط بالأظفار وهو أقل حرارة من الأجدان **الباب**
باب ما يلحق القدوس من الطب المشهور **الكثير** حار يا بس
 إذا طرح في القدر صدع الحرو من سرياً وتنفع من العليل الباردة في الرأس وهو
 حافظ للقلب مقوى للمعدة يجيد للنسي وسقوط القوة **الكثير** حار إذا جرت
 به القدر كان الطبع مقويا للدماغ والقلب **الكثير** حار يا بس يجيد للمعدة
 مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم جيد للمعدة الرطبة الكثيفة **الكثير**
 حار يا بس ردي للمعدة مغنى مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم **الكثير** بارد
 لطيف يسكن الصداع الحار والغشا والإكثار منه في الطبع والملاز
 له يبيض الشعر **الكثير** حار يا بس مقوى للمعدة والقلب **الكثير** مثله
الكثير والدارصيني مثله **الكثير** حار يا بس مطبقة
 ونهضم الطعام **الكثير** حار يا بس الكاينة فيها قوتان متضادتان من
 الحرارة والبرد يجيد للحلق تحسن البطن
 حار كثير الأقدار

الخل فان اردت ان تعمل منه شراب العنصل فهذا الخل يعمل وان اردت
 استعماله فارده الى الجرة التي تحزن وتلاها فاذا اردت تطينه فاجعل
 سنبلًا وقرنفلًا وزنجبيلًا **صفة الخل من العنصل** من صفة ابي عبد الله
 الاول **وصف** انا مزقت فينظف عنسلًا ويؤخذ العنب فيقرد ما كان سالما
 العنص والنهري ويجعل في الانا حتى يتلى ويجرك حتى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفس
 ثم يطبخ الانا بمحض ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الانا فانه يوجد سكة
 قائمة في وسط الانا فتعصر في الانا بشيء ثم يؤخذ منه الشيء الذي يخرج من الخل
 فانه يكون قليلا ثم يجرك باليد ويصبت عليه مثل ربع الانا ماء ويطبخ ويرفع
 ستة اشهر ثم يفتح ويؤخذ عنه الماء ويعصر ويصبت عليه نصف الانا ويطبخ
 ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويؤخذ ما عليه من الماء ثم يصبت عليه ثلاثة ارباعه ما العنب
 ويرفع شهرًا ثم يصفى عنه ثم تملأ الجرة وترفع شهرًا ثم يصفى عنه ذلك ثم
 الزاوي من الخل لا يطبخ شي السنة ولا يقبله احدا ان يشربها فضلا عما سواه واما يؤخذ
 من هذا الخل من درهم فيصبت عليه اوقية ما اذا اردت ان تستعمله وهرقه

الصفة

لصفة تستغنى بها عن سائر الخلول من الزبيب والتمر والبن ان شاء الله الى
على الاشتر **وصف** يؤخذ الخل الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفى ويلقى عليه العنصل اجزا
 من خل وجز ومن اشتر غاز ويرفع في انا ويطبخ الى وقت الحاجة **وصف الخل**
 من غير تصعيد يلقي على الخل خاله وتوس به على مثل فوق انا قليلا قليلا فاذا
 اجتمع ما يكفيك في الانا القيت عليه جزوا من ورق الخبز وانتظره صفت الانا
 فانه يبيض لا ابيض ولا نار ان شاء الله تعالى **وصف الخل** **وصف** الخبز المغتر
 مع الشا جر اذا القى فيه وحرك وانتظر وصفي بعد ذلك ان شاء الله تعالى
وصف الخل ان يضرب فيه بيضة كما هي ضربا جيدا في قينة ويجعل بين
 ثياب كثيرة ليحمر ويبعث ليلة فانه يخرج ايضا **وصف الخل** **وصف**
 ومضعد من خل خمر ابيض كالماء تحسبه كحس بريقه
 فاذا امر منه بدون جرعة شربت حنا جوده وعص بريقه
 واذا اطحنت به بغير مزاجه قلرا وليس سباع من حرقه
 قد احكته يد اي في حرقه
 شمسته في القبط شهر او اقل فاناك من لون طوي عتيقة
 صاف اذا فاملته فانه دهن من الجيرة فوق خلوقه
 وتراه في جام اذا قدمت فوق الخوان يور من ترقيقه
 شتان عند الاكل بين مولى من طعمه رها وبيس مطبقه

سبعة ايام تاخذ سماق وجب رمان ومحروث والجذرا
 مقشورا وحنة السوداء وشمدايخ وبزر كتان وكون وحنة الحضر اعلى
 كل واحد على حدة ويطح على الملح حار ان شاء الله تعالى **الماء الحار** يؤخذ
 حب رمان حامض فينقع في خل حمض حامض مع الجذان يوم وليلة ثم يقلى ويذ
 ويخل خلا رقيقا ويصير مع الملح ويصير معه صحنو وشمسم مقلو وشمدايخ
 مقلو ثم يخلط ويخلط معه جبن مذقوق ان شاء الله تعالى **سبعة ايام**
 يؤخذ ملح الدثراني الجيد فيذق ويخل ثم يجعل في طنجير على نار لينه ويؤخذ خل
 حامض يوش عليه قليلا وتحرك النار حتى يفعل به ذلك ابد (حتى يسود ثم ينزل
 ويتروى ويجعل فيه الحب رمان للحامض والسماق والحنة السوداء والشمسم والشمدايخ
 والالجذان السرخسي والمحروث وما اشبه ذلك **سبعة ايام** يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقا ثم يطحن له المحروث والالجذان طحنا جيدا
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سبعة ايام**
 ينفع من النقرس والفالج والقوة واوجاع المفاصل والامراض التي تتولد من

البرد

البرد والرطوبة واوجاع الطحال ويجلو **سبعة ايام** من الملح الاندراي ستة
 اواق كل اوقية عشرة وزنجبيل وزوفاياس والجذان وبزر الكرفس وساج
 هندي وغاريقون وسقمونيا وخرق وقطم كل واحد اربعة دراهم يجمع
 مسحوقه وترفع في انزجاج وتفتل وقت الحاجة **سبعة ايام**
 ويستخرج من حكة الطيب حواشي فيه قتم اعتداله به المبتدأ قبل الطعام
 يسمى باسم اسجل جلاله وفيه من الابزار جوز سمسم وشونيز والمحروث فيه و
 وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزوا والجذان مثاله وشمدايخ مقلو فيه وشمدايخ
 وبالزعفران الحضر تفتل خصاله وما الملح مالم تفتل تفتل وفيه بالغلغلي والبنبر
سبعة ايام يؤخذ ثقبيل على المعلقة بعيد الانهضام ومعقن للكيموس واصلاح
 اكل في اول الطعام **سبعة ايام** منخبة وطيبة الهضم ولا سيما اذا اكلت بها
 وزنها او رثت اللحم اخف من الاوسط واسرع انهضام
 صالحة لاصحاب الحرارة اذا اكلت بها اللحم والتنع

اصح ما اكلت شوى وبعد مطجئة بالزيت والمرى بلا اباريروا
 ما اكلت موصوعى صلحة لاصحاب السود **او الحار** الموصوع لطيف اذا اطبخ
 لاصحاب الاستطلاق والطف بما اكل موصوع **او الشفاينز** والعصار
او البارد اقل غلظا من الحار وهو بطى الاستمرار لا يصلح لاصحاب
 السود او اذا اكل بالطلع او رث السود او قطع الباه **او البارد** ردى
 للمعدة يحفظها ويسكن بيا بالدم **او البارد** باردة واذا اصب عليها
 الخردل اعتدالت صلحة لاصحاب الصفر ردية لاصحاب السود **او البارد**
 الباردة ردى لمن به خشونة في صدره مطفى للحارة لا يصلح لمن به وجع
 ولا لاصحاب البلغم **او الباردة** اقل غلظا من الحارة وهي موافقة
 لاصحاب الحارة المفرطة سيما اذا اتى فيها من المصطكى عدوها واصحها وطيبها
 وان اتى فيها ردى الخردل هتت بالبلغم **او الباردة** الباردة الطف من
 الحارة والحق للصفر **او الباردة** الباردة الطف من الحارة وتصلح لاصحاب
 العلويات اذا اكلت بالزيت الكثير والبصل الرطب **او الباردة** بالبلغم وتفت

دلو

الصدر

بمقدار منفعة يئنة **او الباردة** باردة يابس شديد
 اليئس تولد السود اذا ادمن اكله ويجرق الدم ويقتو الغم واذا اطبخ بلخيل
 لم يقتو الغم وطفى الصفر بقوة تفتح للسدد والطحال **او الباردة** الكزبر
 ولجلل السود او شربا اكل التى ثم المشوى فى النار ثم المقلو **او الباردة**
 الباردة نافعة لاصحاب السود **او الباردة** بالبلغم باردة ردى للمعدة
 يسقط الشهوة ويسلب العطش ويطفى لهيب المعدة والكبد الحارين
 هى والساق باردين مريدين للمعدة مطلقين للبطن متفخين قاطعين للبلغم
او الباردة حار رطب يزيد فى الباه ويسخى الكلى وليس يجيد للمعدة وربما غنى
او الباردة باردة رطبة غليظة تولد الخام والحمى منها ردية والاكثار منها
 يولد القولنج وينبغي ان تؤكل بالتوابل **او الباردة** الرطبة حارة رطبة لطيفة
 صلحة لاصحاب الابدان الغنية واذا اكلت بالخل تفتت اصحاب الصفر **او الباردة**
او الباردة حار يابس يزيد فى الدم ويورث قراقرى البطن **او الباردة** حار يابس
 وهو عسر العظام واحرق ما اكل حار **او الباردة** حار يابس عسر العظام

الصدر

الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتدر عليه ملحاً طيباً وترش
 شيئا من خل عذب وما ورد وتلف الرقاقة بما فيها القليجيداً وتقطع قطعاً
 مدوراً وتضعها في جام وتفرقها ان شاء الله تعالى
 يوخذ رقيق سم حواري فيقتش قشرين بسكين ويجزل ثم يوخذ من لحم سكاك
 مبرد فينتف ويقطع البقل عليه صغاداً ثم يعمد الى البقل فتصفه على قشرات
 الرقيق الواحد ونصف اللحم من فوق البقل وتثر عليه ملحاً طيباً وجبناً
 متطفاً ومن يثوياً مقطعة وجوزاً ولوزاً وفستقا وصنوبراً ثم البسط عليه
 البقل من فوق واطبق الكسرة عليه واكبه ساعة واعمل هذه الاوساط
 ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع بثوابير مرتبة وصفتها
 في جام وقربه ان شاء الله تعالى
 يوخذ رقيق فيقتش حفاؤه وحروفه ويشطرين السكاك ويطلو
 به من الجوز من فوقه ويلقى على الكاون فاذا ابيض شطرو فوق البقل محاج
 البيض البيض شت واقل من اراد ان يفر عليه جبناً مدقوقاً فافعل فانه

ولا رايهم

طيب بوسط على الكاون صنعته
 منه وبدهن الجوز مشطور كائما البن فيه عنبر صبغت فيها من المسك
 تليج وتاثير فيه من الحبة السوداء احصته والوازيانج فيه فهو مذور
 وخالطه الزيت فيه عند صنعته فقيه من زينة عمر وتجير عليه من مخ
 فوكة جبن مطرق يعاوه منشور كانه رقم خز في ثلونه وفي رايحه
 مسك وكافور والطعم بالشمدة في الافواه لذته وخلطه من افادى العطر مشهور

الا انه ينقى المعدة من البلغم وينقع من البحر
 معطشه تجلوا البلغم من المعدة وادمانا يعسده الدم ويولد الجرب
 حار يابس ردي المعدة معطش نفوك للبدن
 والحى النافض ويذيب الحصى
 وتغل الرأس الذي يعرض من البرد والبلغم وفي الجملة الكوايح طرا تناسبت

البلغم

جيد لصاحب

المعدة

يجيد للريح ويرد

النفث

متشبه

الذي يعمل فيه وتكتسب من الملح والعفن طبيعته ثابتة **الريشة حارة يابسة**
للطعام يهيج الباه **الخالدات** كلها تكتسب من الخل فضل لطافته **ثمة الأثر**
أقل حرًا من المكبوس من الملح جيد للسدد في البكيد والطحال **الحمى الحارة**
لا يستحسن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة **للنار والحرارة** يبردان
تبريدًا قويًا وهما مع ذلك لطيفان **كل الأورام** والمخلالات مضارة
لن في خطه خشونة والملحة منها خاصة ودية لمن يعتريه حكة وجرب **السعفة**
وغوها من الأمراض الكاينة عن احتراق الدم **الشر الحار** بارد لا ينفع له
للصفر **الزيتون** الذي يعمل بالماء حار يابس يطلق البطن إذا قدم قبل الطعام
يقوى فم المعدة **الزيتون** فان استخانه كثير وتقويته لغم العدة
والخلافة للبطن أقل **الأخضر** يسخن ويعين على الهضم وهو ردي
الغذاء والمالح منه يستحسن أكثر **الأسود**
بالخل والكرويا يهضم الطعام ولا يستحسن كثيره استخانه **الحمى الحارة**

ولم يذله

حرارته
لا يدخله خل فإنه قوي الاستخان **وسا** كان معه رخين نقص من
وسا اتخذ الاستخان والبصل والابازير فإنه يستحسن استخانا جيدا
ويهضم الطعام والتخذ بالمرتب وحب الرمان فليس له كثير استخان بل
يجلو لا يستخذ ويذهب بالطعام مريعًا **المعدن بالحمى** والجوز
فهو صباغ حار حريف يولد كيموسًا لزجًا إذا دهن وهو يبلغ في طين
البلغم من عتقه إذا زبد عليه الخردل **المعدن** من الشاف والوز وما
استبه ذلك ما قد وصفت في موضعه فهو الطيف من لجا وأسرع انضامها
الحمى الحارة **السادس والعشرون** **الحمى الحارة**
الحمى الحارة **الشمس** **ويشد** **أيه** من **النوا** **الحمى الحارة**
الطيف أقل حرارة من التمر إلا أنه ليتقن ملطخ للمعدة **الحمى الحارة**
محض الخلاوة فإنه حار إلا أنه في ذلك أقل حرارة من **الطيف** وينقي
ويطلق البطن ويخصب البدن سريعًا ويزيد في الانحاطة وما رقت منه كان
أسرع الخردل أو أقل **الحمى الحارة** **الحمى الحارة** **الحمى الحارة**

طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام **الذي** حار طبعه يفتح
 ويلين البطن ويسخن ويورث اذا اكل الكزمنة او رث الحكة والفرا ويلين
 اذا اكل منه قبل الطعام **الذي** حار ردي المعلة مغني وهو ارق من البين
 واشهر نزولا **اللون** الرطب سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة
 ويلين البطن ويذهب خشونة الخلق ويدير البول ويذهب الحرقنة الكائنة عند
تسلي حار باعند اليلين الخلق ويدير البول ويذهب بالحرقنة الكائنة عند
 وينفع من السعال **الريقان** الخلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الخلق
 يخشن الصدر ويبرد المعلة والكبد خاصة ويغني تاثيره الصفراء والدم
 الحمي وينفع من القي **الموخر** بارد رطب بطي الامتصاص ثقيل يولد الغذاء الردي
الطبيخ كله جيد للصدر والسعال والكليتين والفروج في الرية والمثانة
الزاد بارد رطب وفيه شئ من قبح ينفع من الحرارة المفرطة والحمة الحارة
 قريب الطبع منه ولكنه اغلظ فعلا **الشمر** طوه وحامضه
 المعلة الا ان الحامض بلغ في ذلك وخاصيته تغفل البطن لانه ان اكله

الطعام

الطعام اسرع احوار الثقل **التوت** الخلو منه حار معتدل يلطخ المعلة
والنافع منه بارد يطلق البض وينفع الرية **فقاويا** **النفاق** حمضه ابرو
 واقبضه جيد لم المعلة غيو انه يلطخ ويلزج **الاجاس** بارد يطلق البطن ويسكن
 المرة الصفراء ويسقط الشهوة **الشيح** مطلق للبطن منفخ ينفع الصفراء ويوهي
 المعلة ويطهي نارهها ويتولد من اكله الحيات بعد مدة **الرياس** بارد يابس
 عاقل للبطن مطفي للمرة الصفراء والدم **الباس** **الساكن**
في تدبير الما لاول **اوقات الفصول** **الاصح** ان ياكل الانسان اذا
 نزل الطعام المتقدم ونضت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شئ من
 وينبغي ان لا يدفع بالاكل اذا حاجت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان
 انفق في طاله ان يدفع بالغذاء حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت تارث
 ان يشرب جلابا او سكيبين او يوخر الغذاء ساعة حتى ينق وتطاول
 ويعتدي كل انسان من الاغذية المألوفة بمقدار ما جرت به عادة من الراتب
 الا ان تكون عادته ردية فينبغي ان يتقل عنها قليلا قليلا بالاندراج

ان لا يبد من الاغذية الردية فان ادمنت فليست اهد بدوا مسهل شارب
 اخراج ذلك الخلط الردى الذي تولد عن الطعام **السا** في وقت اكلها ان
 ان ياكل معها او يشرب معها شي يصلحها على ما غنى ذاكرون ويمنع ان يعلّم
 العذ (مثل الاطيف وان يكثر الاوان والتزد وان يطول مدة الاكل جدا
 حتى يسبق اوله اخذ بوقت طويل وليكن الطعام الشديدا الحارة كما ان يترك
 عن النار في وقت ذلك ويجذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة الباردة
 على الثلج فان هذه ايضا ينبغي ان لا تؤكل الا في وقت شديد الحار وفي وقت الغياب
 الابدان وافضل اوقات الباردة التي تكون بعدها الراحة والنوم **والسا**
 الفواكه الرطبة فيمنع ان تؤكل قبل الطعام الا ما كان له ابطا او وقوف
 كثير في المعدة او فيه قبض محوصة كالسفرجل والتفاح والبرمان والاحود
 حفظ الصحة ان تجنب الفواكه الرطبة ولا تكثر منها فان اكثر منها فليستعمل
 الدواء المسهل والريضة وينبغي ان يتوقا الحار وتقل الطعام ويخفف
 في الذي يليه فان اتفق ذلك في ايام متوالية فليشرب دواء مسهل من الادوية

في الشتاء خارا وبالقول وفي الصيف بارد (على انه ينبغي ان يجذر الطعام

الخليلة

لثة الاسهال المستعجة لاخراج المقل ودفعه وتقيمه من المعدة والامعاء
 وجدا اول الكبد كما لا يطير الصغار المقلوى بالايارج والتريد وكالحجبت المتخذ بالافا **وبه**
 ومثل جوارش المسفرجل المسهل ونحو ذلك ومن الناس من لا يستمرى بالاعذية العليقة
 وتفسد في معدته الاغذية الاطيفة فاغذ هؤلاء بما لا يفسد في معدتهم **ويستقرونه**
 وبالصد فافعل بمن حاله ضد حال هؤلاء ومن كثرت تولد احد الاخلال في معدته
 فاجعل اغذيته بما ايضا طبع ذلك الخلط ويمنع تولده ان شاء الله تعالى **والسا**
السا ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اول مرة من الطعام البارد
 الفايض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن اللحم الجزور ومن السمك ما كان موزعا
 في صيغة الخلل او الكرويا والمكون والصعتر والملح **والسا** المعدة الحارة الباردة
 ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابس من الاطعمة ما كان رطبا ليس فيه شي من الف
 الفايضة ولا المحوصة ولا اليبس **والسا** من البقول والتمر والتفاح ما كان رطبا
 القز والساق من غير ان يجعل في صباغ ولا يترتب من اللحم ما كان في رقة مما عدا

التبر يا جات و الاسفيل يا جات و اما المعدة الرخوة الضعيفة بطعم صلحها
 من الفواكه السقرجل و الكثرى و البسر الغض و اما المعدة اليابسة بطعم قمل
 كل شي من الفواكه ما لان منها من ذلك القمرو الموز و البين اليابس و يطعم بعد ما الاشياء
 التي فيها بعض الخوصصة **الباب التاسع والعشرون في علاج**
الاعراض و الامراض ان يتحرك كل انسان قبل الطعام
 على قدر عادته و قوته اما بالركوب و اما بالمشي و لا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يجتس منه
 باعياء و استتقال و من ثمان الحركة اذا استعمل قبل الطعام ان تذكي الحوان
 الغريزية فتلقى المعدة الغذاء و هي حامية و تكسب البدن خصبا و شدة و يجتنب
 الحركة ان كان متغفل البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام و حافظه للصحة كذلك
 هي جالبة للمرض **الباب عشرين في علاج**
الاعراض و الامراض الاعدية الوردية فيلتا حق بالاسماد و قد
 سلم من مرضها ايضا بان ياكل قبلها او بعد ما ياكل و يمكن عاديته
 و يطعمها و من كان شحها للول و يشاها في شرب عليها السككين او خلا

او ياكل

في ما يخص المعدة و الامراض
 التي لا تليق بالاسماد
 و التي لا تليق بالاسماد

انما نأخامضا او ياخذ من الاشياء الحامضة كالسكاج و القريض شيئا
 و غيره ذلك تفرق فليأخذ بعدها العسل و يشرب شرايا عتيقا و كان يتأدى
 الدسمة المدهينة فليأكل عليها الميرة و الملحقة كالحد من البلوط و اللوى و الكوايح
 و البصل و الثوم و كان يتأدى بضد هذه فليسكن من عاديته بالاشياء الدهينة
 و الاشياء الرطبة المليئة لم توافق الاغذية الغليظة كالهريسة و المضيرة
 فليجمع قبلها او بعدها من المرى و يزيد في الحركة و النقع و ياخذ الكوني و القاقلي
 فان زاد منها في حال فليشمل البطن بد و اقوى الاسهال للبلغم و اما الفواكه
 اليابسة فما كان منها يستحق الاكل لها فليشرب عليها السككين الحامض و ربي الفواكه
 الحامضة و ما كان منها ينفخ و يسقط الشهوة و يبطلها فليجمع بعد ما مبنية
 ثم ياخذ الكوني و الزنجبيل المربا و العليقة المدهنة النزول فليشرب عليها
 الشرايات اراد من شرب ما البلى فليد من التعريق و الحام او ليتعاهد النقع
 بالادوية المذكورة في هذا الباب و التي تتعلق بالطبايع **الباب الحادي عشر**
في علاج الامراض و الاعراض

سعد باردة من كتاب الماسون يؤخذ خل ومري ويصير فيها كزب
 يابسة ودار صيني وفلفل وصفتو يابس ومزيت وكرون وكرويا وكزبرة وطبقة
 وتنع وسداب وكرفس ولت الخيار مع راسن فاشحفه وانطاطة وصبة على
 الفرازج المشوية والفراخ **باردة اخرى من كتاب الياقوت** يؤخذ
 دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل مع حولا خل خمر جيد
 وشي من مري ومكر ليكون مزاو يضاف فيه جوز مدقوق وقليل الخبز ان يصب
 على كم الدجاجة في جام حتى يغيرها ويصب عليه زيت ويقطع عليه سداب ويترن بج
 ان شاء الله تعالى **باردة طيبة للسرور** يؤخذ الحنظل المعصور طريا خور
 ما يقطع فيه لب خيار صغيرة اصغر ما يكون من النقط طبع بعد ان يقشر عن اللب
 كم الخيار ثم يشقق تشقيقا متقاربا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شي يغير
 ثم يصب ذلك اللب بالحنظل ويطبخ مع شئ من كزبرة وطبقة ثم يؤخذ فراخ ذوا
 سمان قد شويت في الثور وخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب
 معها ذاك مع اوقيتين زيت عذيق ثم يجعل ورق ياذر ووج ورق صغتر مرطب

دورين

بامقشره ويقطع على مثال الدراهم ويترد بثلج ويقدم ان شاء الله تعالى
باردة اخرى يؤخذ من ماء الكزبرة الرطبة خور ربع رطل ومن ماء السداب
 وزن درهمين ومن ماء بقله الحقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب
 من الماربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدار صيني والدار فلفل
 ونصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق اوقية
 مع الانوار خمسة دراهم سكر طيبوزد ثم يات في الصباغ وتؤخذ فراخ حارة
 فتفصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ **باردة**
 من كل واحد من الفلفل والدار صيني والدار فلفل والزنجبيل
 وزن نصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد
 دانق ومن الكون والكرويا والسداب المقطع والابخذان درهم ومن السكر
 ثلاثة دراهم ثم يؤخذ ربع رطل خل ومري رطل وماء صافي خمس اوقية يصب ذلك
 كله ويجعل فيه من الزعفران نصف مثقال ويصب على فراخ حارة قد برى
 ويصب عليه زيت ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ

يوخذ دجلجته او فروخ فيشوى ثم اجعله في جام وخذ لوزا فاقشره
 قشره ودقه دقانا عا واجعله فيه سكر ا او جلا بيا عذبا وصبه على الجام
 واقطع عليه سدا با وصب عليه زيتا طبيا ورتبه بصفحة البيض وحب الرمان
اردت الاخذ الفروج فيشوى ويفصل ويلقى في جام ويلقى
 فيه كزبرة وفلفل ومون ودار صيني ويجعل فيه ما حصرم او خل ومري ويقطع
 فوقه نعنغ ويطخونه وضيعتر طب ويزع عليه زيت طب ويقطع عليه اوزار
 رطب ويزين حوله بخيار مقطوع ان شاء الله تعالى **اردت لسد ام الخل**
 يوخذ فروج رطب المشي ثم يقطع على الفاصيل ويشترج الصدرو
 في جام ويوخذ عشرون لوزة مقشرة فتشقى سحقا ناعما ويطرح مع اللوز رطب
 سكر ابيض ولب خيار تين ويسحق مع اللوز ويصب عليه نصف رطل خل غمر حادق
 ووزن درهمين ملح ويصب عليه اوقية زيت و اوقية دهن لوز ويضرب في حضارة
 مع صندل المسكود حاره حتى يكتظ ثم يصب في جام على الفروج فاذا اشرب قطر
 عليه نصف اوقية دهن لوز ويزين بخيار دق عليه صغتر طب وبنج وبنج

باردة

اردت الاخذ الفروج يوخذ رمان حامض ويصب فيه شي من مري
 وزيت ويقطع فوق الفروج نعنغ وخيار وان جعل مكان المري ملح وفر ك فيه طافا
 نعنغ وترك حتى ياخذ طعمه وشيخ فيه سنن لوزم وترك حتى يخرج طعمه فيه
 يخرج ذلك ويصب عليه زيت ويقطع عليه خيار ويقدم ان شاء الله تعالى **اردت**
اردت الاخذ الفروج وسكر كثير في الخل ويداف او لا حتى يحصل الطعم اللذيذ
 ويلقى فيه بعد ذلك سنبل مسوق شي صالح حتى يظهر لونه وطعمه فيه ويصب عليه
 زيت ومن اجبت تركه تحت الفروج ومن شاء زاد فيه قاقلة **اردت الاخذ الفروج**
الاصا يوخذ فروج سمين فيغسل ويبلع ثلجا جيذا ثم يوخذ اوقية زنجبين
 فيداف في حضارة نظيفة بالماء ويصفى بالخل ويصب عليه اوقية زيت
 ثم يطلع به الفروج داخله وخارجه ثم يجعل في سفود ويدقير على النار حتى
 يكون الباقي من الزنجبين رطبه عليه رقيقة ويكون شبيه رطبا ثم يطلع
 على فاصله ويشترج صدره وينضد في جام ثم يوخذ اوقية قسطنطينا
 مقشرة فسحق سحقا ناعما مع رطل سكر طبرزد وثلاث رطل خل حامض و اوقيتين من

ما لبث الخيار ورضيف درهم ملح اندراني ويصبت على الفروج الذي في الجاه
 تشرب ذلك الصباغ قطع عليه لب خيارتين تقطعا صفارا او يصب عليه اوقية
 زيت طيب وتنع وبانذروج صفار ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة باردة**
 يقطع كم دجاجة مشوية باردة اصغر ما يكون ويقطع كذلك براسين
 وكزبن رطبه وكرفس سداب وتنع وطرخون وصعتر طيب وخيار وخر
 مربا ويقت فيه طلع و صفرة بيض مشوي ويحشى بخلخري ومرى وكزبن
 يابسة وفلفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل القرنية ويزين ببياض
 البصل المقطع وبالزيتون الاسود المقطع والشحم المصهغ **باردة**
 يدق زبيب اسود دقا ناعما ويمزج بقليل خل ويصفى ويطبخ
 دارصيني يسير وخولجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصب عليه زيت ويطبخ
 فوقه قليل سداب **باردة** يؤخذ فروج مشوي ويوصل
 خام ويؤخذ عشرون فوزه مقشرة من قشرها فتشوى بخلخرا ناعما مع وزن
 خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمر وربع رطل ماء قينا ووزن نصف درهم

ملحاً

اندراني ووزن دافقن زنجبيلاً ووزن دافق دارصيني مشوي ثم يصب
 على الفروج ويقطع عليه تنع وكرفس سداب قليل ويقطر عليه زيت ان شاء الله تعالى
صفة الحزن خل ويجعل فيه حاجته من الملح ويطبخ عليه كرويا
 مشوي فتحو شي صالح وشي من دارصيني وخولجان وتفتح الفراج فيه ويصب عليه زيت
 ويقطع فيه شي يسير من سداب وخيار ومن اجبت قطع كم الفرائج والدجاج صفارا
 بالسكين ويجعل الصباغ على قدر اللحم وقطع فوقه كرفس وتنع بعد الزيت **باردة**
ان الزهرى الباردة اذا شئت اكل الطيبات مجلا باردة
 في الصيف ان كنت اكلت ثيابا حروين لوزا وسكرا وهي لها حروين خلا وخرد
 وخطه في جام يجلس عفر يصير صباغا الحزوف منشلا ويجمع بقلع خيار مقشر
 وقتا وفوقشا وتمران مجلا فتقطع كل امينه قطعاً علفاً وتنثره في الجام نثر الخلالا
 وتخلط بالفتا الخيار مقطعا ولكن عند صب الزيت فيها مقللا وتأخذ من وجا لطيفا مستمرا
 فخله شيئا ونجاء الخلالا وفصل اعضاء الطافا بميدقة وصفه فوق الجام صفرا
 وزينه بالرحان من قوره وباللوز والزيتون شذرا مقفلا **باردة** وعمل هذا ان شاء الله ان شاء الله
 لامثالها قبل الطعام مجلا

الحمد لله الذي جعل الرمان دواء للرجل واليد والوجه

سميد بابت فيفت فنا ناعما ويؤخذ لاله منه ويعصر من ماء الرمان الحامض
 باليد في عضاره قدر ما ينزل اللباب ويصفى بمخل ويخرج فيه ملح اندرائي مسحوق
 قدر الحاجة واوقيتين شكر طبرزد ووزن دافقن دار صيني ويصب على الجند
 عضاره نظيفة ويترك حتى تنشرب ثم يغلى في عضارة ملسوطة يقطع عليه كرس
 وسداب ونعنع وباذر وج وصعتر رطب تقطعا صغيرا ويؤخذ اوقيتين
 زيت مغسول واوقيتين دهن لوز يخلطان ثم يصب على التريد وبعد الى روج
 كسكري فيعمل كورد انخ رطب ثم يقطع على مفصلة وتصفى حول التريد
 الوقت الذي يعلم ان شاء الله تعالى **باب في علاج كبد**
 ان تقدم على الرايد مع البوارد بعجل بيض وازار رطب عجة مشوية وعجة
 بالازار الرطبة بالصل سادجه واجل مقلوبة بزيت ومري ويرش عليها شي
 من الماء لين رطب ويصير فيها مثل الموقفة اليسيرة ثم يقق على يابض ويعمل
 هذا اسفة ويتوك حتى يفت ثم يصب عليها بيض مقفوس ويخلى حتى ينشف البص

ايضا

ايضا ويرش عليها مري لتكون راحة الماء وتعمل غل وكرويا وتعمل ايضا
 مري وحده وتريت وبأى هذه الاصناف عملت فينبغي ان تقطع العصيتين
 اللتين من جانبي كل فانصة وتومي بها ومن اجبت قطع ذلك مع الكبود صغارا
 او قطع الكبود نصفين ويترك كل فانصة ثلاث قطع بعد اخراج عصيتها
 ويسلق كبد خروف او جدى ساعة خفيفة ثم يشترخ ويلجن مري
 وقليل فخل ويقدم ان شاء الله تعالى

ما في الطعام المارد المحدث الطيب من لحم الدجاج عندى
 فاعمله بعد صباغ عجبا ياكله ماشويا بالحصير الذي ما ناكله من
 وتوردل بسكر وجوز اعلى الى عضارة الرمان وسكر عذير وزعفران
 ود اصينا ومريا وافر واخل حمرا ذق ولوز وسكر عذير وزعفران
 واجعله بالزيت النقي مشعا والبق فيه صعترا او فلفلا واحذر انا ايضا
 تلقا صلاحا وطعا اما سالكما واعد هذا كرويا وراسنا واحذر انا ايضا
 يخذ من الطيب مثل الدجاج والفرارخ والفراخ والدراج والطيار

والشفا بنين والفتابور والعصافير والصنعة للكل والحق الا ان ما
 كمن هذه الاجناس ينبغي ان يزداد في مائه اذ يجعل على النار مع الزيت لينضج بالماء
 قبل ان يغلي بالزيت اذ كان كل لحم يغلي بالزيت قبل ان ينضج بالماء فانما يزيد على
 صلاحته وابطا في المعده وكما ان اصل الطبايعات الطبايعه الممتزجه بالخل والمرى
 والخلول فقط ثم يغير بعد ذلك بالوان الابازير فكذلك هذه من الطبايعات تجعل
 منها بعد ان تجعل فيها من الابازير شئ يخالف به ما غيرها **سعد الطبايع**
 يؤخذ فروج شمين يفصل ويفتح صدره وظهره ورمكاته بالسكين من داخل
 حتى يسهل كل واحد منهما ويعسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل
 ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويغلي حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يوضع في الخل
 ثلث رطل ويديم تحريكها حتى يغلي اللحم ويضع الخل ثم يصب فيها من المرى ربع
 ويدمر عليها من الخل مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة **الطبايعات**
 بين الطبايعات والمطبايعات الا ان الطبايعات يتخذ من لحوم ذوات الاربع
 والمطبايعات يتخذ من لحوم الطيور ولحم الطبايعات مشرجه ولحم المطبايعات مفصولة

يعطى لها

بها الا ان كل ما يقع في المطبايعات يقع مثله في الطبايعات ولم ار احدا
 من اهل المعرفة بالطبيع يلقى الكزبرة في شئ من المطبايعات ولا الطبايعات **سعد**
سعد الطبايع يؤخذ من الزيت بقدر الحاجة فيجعل في قدر ويغلي عليه جوده ثم يوضع
 فرائج مفصولة فتطرح فيه شئ من ملح اندرا في مسحوق وتغلي بالزيت فاذا
 احمر الوجهان جميعا حركت بعنفه ثم يصب عليها قليل خل خمر وما حتى تصير مره
 فاذا انضج الخل رش عليها قليل مرى واطرح فيها طافات سذاب وحركها حتى
 راحه السدان ثم يورها بفلفل وكمون فاذا احتيج الى غيرها جعل فيها شئ من لبا الخنزير
 مفتونا واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاب طري ان شاء الله تعالى
سعد الطبايع تقطع فرائج وتغلي بالزيت المعسول ويوش عليها مرى واخل **سعد**
 وكسفره ويوش عليها ما ويذر عليها فستق وسكر مدقوقان ويعرف ويقطع عليها
 سذاب **سعد الطبايع** لا ان الطبايعات يتخذ من لحوم ذوات الاربع
 مشرخا وتقطع صغارا وتغلي بالزيت حتى تبدا ان تنضج ويلقى عليها فلفل وكزبرة
 ويوش عليها خل ومرى ويذر عليها لوتر اسحقق ان شاء الله تعالى **سعد الطبايع**

يؤخذ فروج كسكري او فروجين فيستخرج من لحمه ويعمل منه جود فاد
 في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف
 او ثلثه ويصبت عليها من الماء ضعف غمر ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل
 على النار حتى يغلي غليته ثم يؤخذ من الصمغ المصلح مثل وزل اللحم فيقطع اجل من تقطيع
 الخردق ويقل في القدر ويترك حتى ينسخ كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفر اليابسة
 حلت وروس الاصابع مضومة ومن الفلفل وزر درهم ومن الزنجبيل والمولجان من كل
 واحد نصف درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس
 في غصارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويعسل جوانب القدر وتغطي الوقت
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الاول**
الذي قلنا ان فيه خلا مضافا
 نصف رطل بوزن درهم زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من البوي
 الرازي ربع رطل وسابو عمل مثل عمل اللون الذي قبله
 فيقلى في قدر على نار خفيفة حتى يجف

صفة

يؤخذ فروجين فتفصل اعشائها وتطرح ذلك في قدر
 عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويقل حتى
 يغارب النبق ويصبت فيه نصف رطل خلا فاذا غارب النبق طرح في القدر كف
 كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او شمش
 عتيق جيد **الذي قلنا** ان فيه خلا مضافا
 يؤخذ اربع فرايج طرية جيدة السدور واربعة افرخ سمان وتقطع اطراف
 اجنتها ويغسل وتلقى في بودة ضيقة الرأس ويصبت عليها من الزيت رطل وشي
 من ملح اندراني وتنصبه على النار فاذا احمر نضج عليه نصف رطل خل حمي
 ولا يزال تحركه حتى ينشف الخل ويجل على النار ثانية ثم تسقيه فخللا وكسفره
 ترش عليه ايضا من الخل قدر مغرقتين وتسقيه قدر مغرقة مري ينطى وبقى
 عليه باقة سداب وكرفس يلقى عليه من منقطع ليت خيارة مبلولة بمطبوخ وتحركه
 حتى يكلي جيدا ولا تلت مرققة خبينة
 مطبوخات من فراخ فيق بملوة بالشيوخ المغرقة فيهن دهن من سداب مشرق
 كزنج مسك في الارامفتق ما بين مشور وبين محرق كزهره العنبر لا ينق المورق
 تحمها خمسانه في قزطق وخدما مثل الشقيق المشرق

يا من حبت الأكل اللذيذ من قبل ان
 التبيذ فاعد لفروج يكون سكرى وفرح سفين شين سكرى فاخلطهما
 يا صاح بعد السط بلحم فرج من فراخ البط واستعمل التقصيل للجمع عضوا فعضوا
 واذا التقطع ثم اجمع الاعضاء في قدر واحصب من الزيت عليها بقدر واخلطه
 الشيوخ كي يطيبه ويكسبه لذة ويؤذنه واقفه بالدهن او الحمر فبا حمر اللحم
 ثم الامر حتى اذا ما نضجت ونشئت عمدت الى مري فوافرت منه عليها
 مثل ما يكفها ودار صيني بقدر فيها ثم اغترها بعد في عضارة مبلسوقة
 دقيقة مدارة ثم السها زهر السدا واجعل لها طوقا من الكبار ثم ابتدأ
 بالكل في الاول فانها من اطيب المحل
 باب الثالث في علاج
 بقدر ما تراه ولنكن كبيرة فاسلمها الى
 فقلها ولا تشق بطنها وليكن رايها وبعثتها وذبتها مع الجلد سالما ثم خذ
 اللحم وارم بالمرارة واغزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرهما ما احتشوا به

خلد

جلد السمكة التي سلحت ما يلتقي به ثم اخرج العظام وخذ اللحم فدقه على
 لوح بسكين دقا جيدا ثم الق عليه شيئا من ملح واسحقه سحقا جيدا حتى
 يصير مثل الدماغ ثم افقس عليه البيض واسحقه معه ثم تجل فيه شيئا من سكر
 او عسل ثم ابعله في من الافاويه سنبل وقرنفل ودار صيني وزنجبيل وفلفل
 وكرونا وكرويا مدقوقة بقدر يليناج اليه وما كانخ او زيت ثم خذ السدا
 الرطب وكزبرة رطبة تقطع وابعله فيه وتجعل فيه لوز امقشر او سمسم
 ثم اخلطه واحشو ايه جلد السمكة التي سلحت حشو جيدا وفيه الراس
 والذنب وان كانت السمكة كبيرة شققت لها قصبا فربطتها به بالطول
 ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلاثة وتدليها في النور على اجر قد فرش
 على طول السمكة والكسبة الى النار كبسا جيدا ثم غر السمكة على الاخر حتى
 تستوى على ميل فاذا استوت فاجرحها واجعل معها صباغا من بعض
 وقدما ان شئت فقل
 الطري الصبار فدقش حتى لا يبقى عليها شيء من الفلوس ثم يشق بطنها وتلق

ثم اغسل غسلاً جيداً ثم تقطع تقطيعاً وسطاً ثم تضلق بالحز والملاح حتى يتفتح
ولا تبلغ النار ثم تخرجه وتغمره في ماء بارد ثم يجعل في خرقة خام غليظة
او صوف قطعته بعد تشفيفه ثم تقصره بين لوحين برفق او بين يديك
حتى يسيل ماؤه ويجعله على طبق من خلاف حتى تنشف رطوبته ويجعله في
خل خمر والى عليه انوار الهلام ثم ارفعه فانه يبقى في الصيف اياماً كثيرة
وهو طيب **سنة تارة اخرى** تاخذ باقة من جرجير منقاة وباقية
من كرفس منقى وباقية من كرات رومي من اعرض ما تقدر عليه ثم تنقى كل باقة
على حدة وتغسلها ناحية ثم تقطعها اصفاً لا تدشها جيداً او تقصرها وتغسلها
على حدة ثم تعمد الى السمك وتضلفه وتخرج شوكه اجمع ثم تقطعه بقدر ما تريد
ثم تقضب برمة فيجعل فيها ان شئت الجرجير او الكرفس والكرات في القدر
ثم تقب عليه شيا من زيت انفاق وشيا من فلفل وكزبرة وكون وكرويا
وشيا من ما كان في قعر ثقلية وتلقى عليه السمك المصلوق المقطع ثم تحركه
حتى يجف ثم يفيض فيه اربع بيضات او خمسة ثم تحركه حتى يتفتح السمك

نؤله

نؤله فانه اربعة يوارد تعلمها على هذا المثال وتجعل الواناً مختلفة
وطعوماً غير متجانسة **سنة تارة اخرى** تاخذ من
السمك ما شئت فتشوق بطونه وتغسله غسلاً لطيفاً ثم تقب مقلاً وتضيق فيها
طيباً فايقاً ثم تخذ شيا من دقيق و ملح قدر خلا وخطا قدر على السمك كله ثم
اقله فاذا علمت انه قد احمر فاخرجه من المقل ثم قطع بصلاً صغيراً ^{عسل} او
المقل من الزيت والسمك واعمد الى النصف السكري من لبن وسك كجيت من خل
فاذفها ثم صغرها ثم اضف المقل وضبت فيها شيا من زيت انفاق نصف سكر
ثم تخذ البصل المقطع فالقه في المقل على الزيت ثم اقله حتى تعلم انه قد نضج جيداً
ثم تخذ شيا من فلفل وكرويا فالقه مع ذلك اللبن والمخل واخلطه الجميع ثم تصبه
المقل على البصل والزيت فاذا علمت ان البصل قد نضج فاجعل السمك المقل في طم
والقما في المقل عليه فانه صباغه

سنة تارة اخرى تاخذ سمكة كبيرة فتشققها من فاسها ثم
تخرج بطنها وتجعله اذا اردت محشواً كما وصفت لك اذك ثم تعمد الى السمكة

وقد نشفنا فناخذ ورق الاترج وقشور التفاح وملح وصعتر وسد ابدا
 فقطع ذلك صغارا فحشوا بها فمها وانينها وما بين جيبها وما قدرت عليه
 من ذلك ثم عمل الحاشية ثوب غليظ فثقبها في الزيت ثم تدع الرأس وما يلي
 الرأس قدر اربع اصابع ثم اعد الى وسطها ما يكون مقداره فيضين فلف الحاشية
 عليه لفاسيد ثلاث طبقات بعض على بعض ليلا تحرق فان احترقت جازا
 كله واحدا وفسد ثم اعد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاقة قد
 نعت زيت وارق عليه وان شئت فثقت خيط مشاقة دقيق فلفقنه
 على الحاشية والمشاقة ثم دلى السمكة في النور وقد استحسن جيداً فانه انفتح
 فاخرجها واخل الحاشية والمشاقة ثم دلى السمكة في النور فانه يجيك
 ثلاثة اوان يجيك الرأس تشوى ووسطها طيبخ واسفل ذلك مقلو ثم
 هيئ لكل صباغة نجش كاشك فيه
 سمكة كبيرة في حياة فتلقى في صير راسها في اواسع يدها
 ان تفرص فيه وتضرب فيه وتشرب منه ويتداخلك جوفها حتى

يبين

يبين نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاهاها ثم تخرج وتنظف
 وتشوى وتقدم وتوكل صباغة فيه انجدان ومري واخل غرما الكرش
 وما التنع والكرويا ولا مغني لها ولا لساير السمك الا بالصباغة فانها
 يستطاب كل السمك بالصباغة **فصل** بعض الشعير او رخلا يكد ب
 فشيقة بالتمك بالصباغة **فصل** ابيض ليس له دماغ وليس له
 جلده دماغ كان تلامه سمك طري يقدمه وليس له صباغة

فصل في المديح في هذه السمكة

وطاه التي في يوم قبض بصحفة وفيها من السبوط ما لحدى احمر
 قد لحكه شيئا وصير حشوه كرشا وكراثا وزيتا وصعقرا
 وهياله من بعد ذلك صباغة عصاره رمان ولوز وسكر
 وطلا ومريا ولجذانا وقللا وزيتا وحبيا وبنورا وكذبرا
 فجاها كالشمس لونا ولحجة شاطينك الخوجا وشيكا وعينرا
 فلا اكتشفنا حله عنه رليانيا وافر اقا وحشا ومنظرا
 فلم ار شيئا كان احسن منظر ولا منه عند الذوق الطيب مخبرا

رايته شمساً ساعة جأناً به فلما استقنا جلده سار أقراً
لأن سكره لا يلبس باللباس وهو في جوفه من السراويل
 فيقطع رأسه ثم تغسل وتنظف ثم يبعد إلى الخمر فيصيب قدر ويخرج فيها
 باقة كرفس مع سدأب مربوط وقطعة خولجان وقطعة دأر صيني وثلاث
 بصلات صالحة وكف كزبرة يا بسعة مدقوقة مصرورة في خرق كان وقطعة
 زنجبيل وسينبل وقرنفل وفلفل ودأر فلفل مصروراً أيضاً في خرقة ويغلي
 حتى ينضج فاذا انضج اذيف له زعفران قدر ما يصبغه صبغاً أحمر بالغاً
 ثم اخرجت الرأس واخذت منها المشافر واللسان باصله فينتها في الخل
 المطبوخ بعد ان ترمي منه صرة الابزار والباقي البصل وتترك حتى يقرص
 ان شاء الله تعالى ولم يكن ابراهيم ابن المهدي يأكل من السمك غير اللسان فقط
 ويأكل باقيها من حضرة وسائر العلمان وكان يأكل اللسان من سائر الحيوان
اللسان من السمك عندي قريش من البقي اصله طباخاً
 فاناً بعد ما رداً تراه في الجام يا قوتاً بلولة اولاً ففي قدح راحاً
 وقد جمداً كأنه من عقيق من جسد فوف الحين تراه العين اذا وردا

اعراضه

اعطاه حظاً من الخل الثقيف فيا يطبق اكله من طعمه المدد لا شئ احسن
 منه في تلونه بالزعفران خفيفاً جاً منعقد لا يفقد لاجاً مصقوفاً ومنظماً
 تغدا جزاًوه من صفوه عدد لا لومث بالنفس يوماً في ترهينه اطاف بالجام
 بعد ما سجد لا ازواج في الصيف ان الفاه مغندياً حتى اري كل ما في الجام قد
الامام الرابع والثلثون في عمل الساعات للامام
المنشوريات من نسخة فيلاد من نسخة ابراهيم ابن المهدي بوحدة
 خردل معرول ويجعل فيه كروياً وصغتر والجذان ودأر صيني وسدأب
من نسخة ايضا بوحدة كف زبيب منقاً يفتق في خل خمر هادق ويسحق ويجعل فيه
 قليل ثوم ويضرب بالخل ويؤخذ منه سكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى
 ويلقى فيه الجذان ومخروقة ودأر صيني وكروياً وانيسون
من نسخة المانول يؤخذ من المصل جزء من الجوز مثله ومن الثوم مثله فيدق
 الجميع ويجعل في قدر ويصبت عليه اوقية زيت معسول يؤخذ منه حتى يبل ويحلى
 ويلقى فيه مرآت ثم يجعل في جام ويغرب

يوحذ سمك يمين فيسلك ويغسل بما بارد ويجعل في الماء بق شيئا من خل ومري و
 يابسة مدقوقة ويصل مقطع مغار حتى يتم رطبه ثم يخرج فيسبك عليه شئ من زبيب
 وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل**
 يوحذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع ستن ثم
 مدقوق ثم جعل محروك وتعتز وخولجان وكمون وكزبرة يابسة وشئ من زبيب
 ثم يخلط ويصبت على سمك مملوح ثم يقطع عليه سداب طري وكرفس حتى ياخذ طعمه
 ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل** يوحذ جزوان جتر رمان و
 زبيب فيردقان ويجعل فيهما فلفل وكمون ويحسان ويجعل منها اقراص فاذا الغثيج
 اليه اذيب بخل واكل منه **سباغ الكحل** يوحذ جزوان وكرفس ودراب و
 معتز وكمون وفلفل وكرويا ودار صيني وسمكة سدكر وملح **سباغ الكحل**
 يستعمل ملح جريش مع جبن مقشر ويخلط معه جوز مدقوق ويغزل معه الجذان
 وسمكة ويزيد الجميع ويصبت عليه خل ومري
 معنى السباغ دقيق ليس يعرفه الا احو فطنة ما ان هو جعل
 اجل انال سباغ فيه حاجته جوزة تؤم في اخلاطه مسئلة

اول فلفل ومحروك وسفيرة والاعخذ ان له في طعمه فضل
 اول فلفل خردل بالتوم فامزجه ويزد عليه الجذان امثله
 اول فلفل خردل فيه من بصل جزو فذاك له في اخلاطه فضل
سباغ الكحل يوحذ جزوان وكرويا ودار صيني وسمكة سدكر وملح
 يوحذ من الفلفل درهمين ومن الكزبرة اليابسة فيصنعتين ومن الدار صيني والفلفل
 والزنجبيل والسنبل والكرويا والصعتر الفارسي من كل واحد درهم ومن القردة انا
 ثلاث درهم يدق الجميع ويخل ثم يوحذ خردل وجوز مدقوق وشئ من ملح فيداف
 بما الزبيب وجب رمان ويخلط ذلك معه ويصير فيه جلد ذلك الفرازج الكرويا
 مفصلة او الفرازج المشوي او اللحم المشوي ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل**
 يوحذ من الدار صيني درهمين وكزبرة يابسة وكرويا من كل واحد اوقية ومن الفلفل درهمين
 والفلفل والسنبل والاعخذ ان من كل واحد درهم فردد ما نصف درهم فيدق جميعا
 ويداف بعصارة الكزبرة الرطبة والفودج او عوضه النعنع
 تؤم من بصل مسوق بخل خمر وملح ويصفي من بقله ويخلط بسباغ شئ من مري ويصير
 فيه الفرازج مشوي او ملحنة او كرويا ناعما ويقدم ان شاء الله تعالى

يؤخذ في طري فيمسلق ويغسل بالمال البارد ثم يؤخذ رغوة خردل فيجعل في
 ويجعل فيه سكر واخلطه ان يجعل فيه ذلك العسل ويجعل عليه زيت عذب ويقدم
 مع دجاجة مشوية او فراخ **الحمد لله الذي** يؤخذ دجاجة
 فابوقة فتشطر وتغسل ويؤخذ عشر ثمانات نصفين طويلا مضيقا ويغسل
 في انا ويصبت عليه مريا عتيقا مقدار اوقية وتؤخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل
 عليها شي من ملح عذب وصعتر وتثوي على الفحم كدناجا وكما ذاب من ذلك الشحم
 الذي فيها رد الى الينا الذي فيه عصادة الرمان والمري حتى يتسلفا ارضا جفا
 ويؤخذ عشرة ونحوه فتقشر وتذق دقاناغا وتؤخذ في ذلك الصباغ ثم تؤكل فانها
 لذينة طيبة عجينة مستعملة **الحمد لله الذي**
الحمد لله الذي يؤخذ اللحم الاحمر فيقطع صغارا اصغارا او يقطع
 مثله اية ثم يؤخذ ابرار رطبة ويصل وسذاب فيقطع صغارا اصغارا ثم يذق
 يسكن دقاناغا حتى يصير مثل الرهم ويبلغ عليه دارضيني وفلفل وكرويا وما كان

دني

وشي من خل وزيت ويجعل حتى يخلط ثم يحشي به المصران العليقة الشحم والمصارين ثم يطبخ
 فيما اجبت من القدور ان يشا الله تعالى **الحمد لله الذي** يؤخذ من لحم الخنازير
 من امولها ومواضع الاليفة من لحم المتن وبشما ذكه ويدق دقاناغا ثم يؤخذ شي
 يسير من رسل وكزبرة رطبة وسذاب فيذق ويجعل الى كزبرة يابسة وكزبرة
 ودارضيني وزنجبيل ظاهر ويدق فيه الجميع بعد ذقه ثم يوش عليه من المري بقدر
 الحاجة ثم ينشفه من المرق ويجعله في انا ويصبت عليه من الزيت المغسول بالمال
 اوقية ويجعله به ثم يهد الى مصران فينطفه ويسلنه سلتا يليغا ويغسله
 حتى يبقى جدا ويذهب ما فيها من لزوجة ثم اعد الى الحشى والقمة ثم المصران ثم
 احش فيه اللحم المدقوق حتى يفرغ منه ثم ارجه واغزله فاذا اجمعت اليه اخذت
 منه فقلوته في القلي ثم قدّمته خردل وزيت به الاوان **الحمد لله الذي**
 تاخذ فخذ لحم حاد فتزيع عصبه وعروقه وعظامه وتقطع صغارا واصغارا
 في ماء ويطبخ وبعسله غسلا جيدا ثم ينشفه غاية النشف ثم تذقه حتى ينتهي منتهاه
 والق فيه اوقية من سكر سليمان او سكر حبة عسل وفلفل مدقوق وكزبرة رطبة

وسداب رطب يقطع صفاراً وشيئاً من كاخ ودارصيني وسنبل وقرنفل ولكن
الفلل اكثر وتذوق الجميع وتأخذ اليه فتقطعها صفاراً لا صغراً يكون ثم تليقها
فيه على اللحم الذي دقت وتخلط الجميع حتى يصير كله واحداً وتزين دقاً ثم تحشوه
مصران وتصلقه وتخرجه من الصلح وتلقيه في مقل بزيت طيب وتقطعه اصابع
وصقه في جام وانثر عليه سداً اباً وقربه مع خردل ان شاء الله تعالى **لحم**
يؤخذ لحم فينزع غصبه وعروقه وعظمه ويقطع ويدق قاناعاً جيداً ثم يلقيه في
وتلقى معه ملحاً او بصلاً وكرين رطبة وسداً اباً وقطوع صفاراً ثم تدقه وتلقى
عليه الابزار الذي وصفته لك قبله وما كاخ وبياض خمس بيضات وشكره
من زيت قانيق ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحداً ثم تحشوه في مصران وتصلقه
وتلقيه وانثر عليه سداً اباً ويقدم مع خردل ان شاء الله تعالى **صفحة**
يؤخذ كرات البقل عشر باقات وابزار طيب سداب وتقطع الجميع صفاراً او يلقى فيه
مدقوق وجوز مدقوق وكح مدقوق مبزر وملح ومنشف من صدور الدجاج وشكره
من زيت طيب ولفل وسنبل وقرنفل ودارصيني وخولجان وكرين وكوز رخيص واخلط باليد

ح

حتى يخلط ثم تحشوه في مصير الدواة وتشد طرفه بخيط وتصلقه في الماء
الخارج حتى يفتح ثم تمد الى مقل فتقبت فيه زيتاً فايقاً وتلقى فيه صغراً رطباً وبابش
قشور الارنج وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولجان صحيح ثم تلقى المصير
في الزيت وتلقيه حتى يحار ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شاء الله تعالى
لحم تأخذ اللحم قدقه على ما وضعت وتحشوه في مصران او مبغرو خذ اليه
فاصلقها وقطعها كما علمت بالا ولا تخم اخط ذلك مع الابزار وتحشوه في المصير
العلين او الرقيق وصبت عليه زيتاً فايقاً ودله في الثور ساعة ثم اخرجته
بالزيت الطيب فانه يحى في غايه من الطيبة ولا يتغير الى شئ **صفحة**
يؤخذ من لحم ومتوبه فيدق في الحرد قاناعاً ويقطع بصلاً ويدق معه ويرب
ببياض البيض ما اقبل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكون والفلل والدارصيني
والرخييل والخولجان والانيس مدقوق كله وشي من مري ثم يخرج من اللحم ويبسط على
قرطاس او ورق ثم يعلى ما تم جعل فيه حتى يفتح ثم يخرج فيقطع مثل الشواير ثم يمد
مقل فيصبت فيه زيت معسول وتلقى حتى يحمر ثم يصف في جام وتحوّل في وسطه شكره

خودل ويقدم ان شاء الله تعالى **باب في خواص** يوحذكم من المن وبواطن لا
 واصول الالية ومن الالية فيبقى من العروق ويدق على لوح بسكين ذقا جيد لم يبد مع
 بياض بصل وكوان البقل وكربة رطبة وسداب وشي من نفع وبيالغ في دقه ورضيت
 مري ينطى بقدر الحاجة ويطبق عليه كربة يابسة وفلفل ودار صيني وقرنفل وما احببت
 افاديه العطر ونجيب وتجنه بالابزاد والزيت عجا جيد لهذا اسفيد باخ **باب**
 احببت ان يكون حامضاً فاطرح فيه من المضل المدقوق ما احببت او من الرخمين او من
 ما السماق او غير ذلك من الحوضات كما تريد ان شاء الله تعالى فاذا اكمل ذلك عندك
 في الرقاق وادرجه مثلثا او مربعاً او مستطيلاً **باب** احببت ان تلتقي فيه شيا من
 الفواكه اليابسة فالتق ما احببت من جوز ولوز و نارنجيل وفستق وبنديق وصنوبر
 ذلك **باب** احببت ان تزين ببض على ما يعمل في الاليم والسماطات فافعل **باب** احببت
 ان تعمل منه على البابكي فخذ عجينا مختما فابسطه رقا قاصدا قطعها بقا لمدور من خشب
 مشدق واحشوه بالحم واطرف جوانبه واغله بالزيت المعصور او السخري فاذا
 احار فخرجته وكله بما احببت من خل وخودل فانه اعمال السنبوب وجميع انواعه

ملخلا

ما خلا ما يعمل بخلاوه **باب في خواص** يوحذكم من المن وبواطن لا
 يا سايلى عن الطبخام سالت عنه ابصرو الانام اغد الى اللحم اللطيف الاحمر
 فنقه والشحم غير مكثر والطحح عليه بسلامد ورا وتسفر ارجنا كنير الخضرا
 والى السداب بعد مو قمرل ودار صيني وكف كزبرل وبعد شيا من القر فقل
 ونجيبيل صالح وسنبل وكف كمون وشيا من مري او ملا كيف ملح مما قد ترى
 فدقه يا سايلى شديد ثم اوقد النار له وقودا والعله في الفدر وصبي
 من فوقه واجعله عطاء حتى ان الشاقي وقلا ولشفتيه النار عنه كلا
 فانه ارشيت في رفاق ثم احكم الاطراف باللراق او شيت خذ جزوا من العجين
 مخدرل التفريك مستيكين فابسطه بالشووق مستدك ثم اظفرن اطرافه قطفيرا
 وصبي الطابق زينا طيما وقله بالزيت قليلا عجبا وصنعه في جام له لطيف
 ووسطه من خردل حريف وكله الاطبيبا بخودل فهو الذي التاكل العجول
باب في خواص سنبوب سنبوب حشوه من كم فزوج **باب** سنبوب سنبوب
 مثلثا الشكل ما في جسمه اود ملطف القذ بالمقوق مزدوج فيه من المري والابزاد

ويخرج

مسك

ما بين مباح او بالمصل عزوج كانه الورد في ثوب من حرته وعند عضك هو
تمامها لنا نبي فحايه كانه الحذنه فهو مضر ووج **سفة الخاز المخ**
يؤخذ اليه طرية ومثلها طحال فيردقان في الحجر قاناعا ويحشيان في ابوبة
رصاص ويجعل الماء في المغلي او في اي الاوان احببت حتى اذا انفجت اخرجت
وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر **سفة الخاز المخ** يؤخذ من الجزر الجبن
جوزة اما ان يكون رطباً طرياً واما يا بساً حارياً نقياً فيكسر ويقشر من قشره حتى
يظهر بياضه ودقه ناعماً واجمعه ببياض عشرة بيضة وان جعلت محطاً لم يضر
واجعله في قدح زجاج واجعل القدح في قدر فيها ماء او قد تحت القدر حتى يغلي الماء
فانه يتغلى في القدح ويصير مخاً عجيباً الذي اطيبتاً فقدمه وكله ان شاء الله تعالى
سفة الخاز المخ يؤخذ كبدر خضه فتسلق الى ان ينضج ويخرج وينشف
ثم يؤخذ اليه ويقتل جميعاً في حجر الى ان يندد او يطبخ في انابيب الرصاص مما
احببت فانه لذيذ وفصولة بالسكر **سفة الخاز المخ**
سفة الخاز المخ

وعظم

وعظم فيقطع قطعاً متوسطة ويغسل بالماء البارد فان الحار يفسد غسله نظيفاً
ويصبر منه ويوضع على طبق خلّاف او قفص او يعلق حتى ينشف انشاً فاجيداً
ثم يؤخذ من الزيت الطيب ويؤتت تزييناً جيداً ثم يوضع في انا ويؤخذ خل عر جيد
فيصفى ويؤخذ من الكرفس والكزبرة والسداب بمقدار ثم يقطع صفاراً ويجعل
السمك ويجعل معه كسوفم يا بسه مدقوقة منطفة وقطع خولجان ودان صيني
ويركب سافات ويصب عليه الخل ويرفع في برنية زجاج او قدح ان شاء الله تعالى
سفة الخاز المخ من يجعل فيه سمماً وحبّة السود **سفة الخاز المخ** من يجعل فيه محروناً الا الى
اجله في هذه النسخة **سفة الخاز المخ** يؤخذ الدراج الفائق فيسمط
وينظف غسله ويفصل اعضاً ويصلق صلقة خفيفة بما و ملح وزيت وود
خولجان ودان صيني ثم يعاد الى برنيه فيصفى فيها من اجزاء الدجاج بعد عصره
وتجفيفه ما احببت ومن البقول المسماة في محقور السمك ولا يترك الملح فيه
ويصفى سافات بعد ساف حتى تغلي البرنية ثم يغسل عليه الخل ويرفع ومن احب
ان يجعل فيه سمماً وشويزاً ومحروناً فاعل ولا يضر تركه فاذا اخرج

اليه اخرج من الخل وقل في مقلي واكل زيت طيب واكل ان شاء الله تعالى
الدال فليفعل بمقور السمك **الذال** فليفعل بمقور السمك
 يا سايلى عن صنعة المقور وقعت يا صاح على الخير خذ مزيدا الماء كمل الفنى
 الكبر ما فى السمك البنى فاقشر الفلوس عن جلدها وقص على فترتك في قطعتها
 ثم انقعها بالزلال البارد من اول الليل ويوم واحد حتى اذا لم تكن جفا فافا
 فصقها في اللبن ما فاسا فافا وبينها الكزبرة والكرفس غصن طري ليس فيه يلبس
 واعمد الى الخل النقي الحنظل فاعمر به للسمك المفصل واجعل عليه كزبرة الحنظل
 قدق في هاونه منتفعا ومع كرفس اخضر عطري كف سذاب طاعم طري
 وكف محروث لذيق المطعم وكف متونين وكف شمشمش وسد من اللد بالرباط
 واحفظه يا صاح من ^{القطط} اذ انتشطت بعد ذلك اكله فاعمد الى الزيت الطري فاغله
 في طابوق وليس الكبر فالى ما شئت من المقور ثم اقله بالزيت والشراب
 والقدر رطوبته مع المقدار حتى اذا ما قارب الاضحا فاجعله من خله مزاجا
 وكله بلع من السمك طار واستعمل الحار ولا يارب

الراء يوحذ الخردل فيبقى وينشف مما فيه من دق ومستور وعيدان
 وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان تعذر دقه فالى معه قطعة
 وحينئذ يدق دقا سريعا فاذا اندق فالى عليه من الجوز مثله ودقه ايضا به
 ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه بمخل شعرة فانه يخرج لك ابيض من الزبد غوة
 لا غير ذلك فالى فيه الملح وقربه ان شاء الله تعالى **الراء** صنات
 مدقوق وان شئت بسكر وخل فانه بحى غاية من الغايات فان احببت تد
 ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما يجنه ثم تستقبل به الروح وتضربه
 باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شى من الملح فاعجنه
 طيب وصبه فيه والنقطة ما يعلوه من الزبد والروح الى انا اخر ولعمل من الباقى
 صنا يا بزيب وسكر وغير ذلك **الراء** ان تجنه بعد دقه قرصا
 وتلصقه في طيفور وتذر عليه رماذا او تحمله بماء مران حتى ينطف فانه
 يخرج منه ما ووسخ متغير اللون ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك
 الجوز المدقوق واضربه بيدك مرارا متكررا ثم النقطة ما يعلوه من الزبد والروح

يخرج الزبد والرقوة من الضرب وكثرة الجوز ولعمل من الباقي صنبا بأبرزيب أو
 أو بما الرمان أو بغير ذلك على ملتحبان شتا الله تعالى **باب علاج الحليب**
الحليب فيجعل في جرة من غدوه الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلت ثم يضاف به
 لكل عشرة ارطال ومنزج هم الفحة تضرب فيه بالميد بعد ان تدق الانفة ويهدا الى
 فانه يحل ويصير ما شئت **باب علاج الحليب** يؤخذ الماشيت اذا عمل وانتهى فيجعل في جرة
 ويطرح على العشرة ارطال ثلاث او اقل ملح ويجرك ويدع في رفق ابيض فوق لوح حتى
 يرسخ الماء ويبقى اللبن ويتعاهد بالاحسل فانه يكون شبراً **باب علاج الحليب**
 يؤخذ الرايب فيجعل في جرة ويبرخي ما يصعد على راسه من الما حتى اذا احلس
 طرحت فيه ما شئت من البقول بعد ان تقطع وليتمش حتى يذبل ويحشى البقول
 رفق ابيض صبت عليها ذلك الرايب ويصبت على العشرة ارطال من البقول ثلاثة
 ارطال من اللبن ويطرح عليه من الملح عشرة ارطال رطال ملح ومن اراد ان يكون
 الخلاط يشبع فيجعل اللبن الحليب البات موضع الرايب

ان يهزل

يستعمله

ان يؤخذ فيجعل في انلغار من اول الليل الى العذاة حتى يغليط ويشخ ما فيه من الماء
 ان شاء الله تعالى **باب علاج الحليب** غلب اللبن ويؤخذ وهو حار فيدا في فيه الفحة وذلك ان
 الانفة كما في جلدها ويسوقها في اللبن وهو حار حتى اذا اجد طرح في قوالب خلاف
 وعصره وطرح عليه ملح ورفق فان اردت ان تجعل اكله فلا يلح ويقال له الساج
باب العلاج يؤخذ ما اللبن اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته بنار لينة ويؤخذ
 عليه من اللبن الحليب على كل رطل او قيتين وتنزله عن النار وتأخذ الصفوة عن وجهه
 وترمي بالباقي فانه قرينة طيبة **باب علاج الحليب** يؤخذ رفق تطيف فيطيب ثم يصب
 اللبن ويطرح فيه ملح وعلى الرفق من خارج ملح ويلقى فيه بصل مقطع وتؤم منقى مقشّر
 مدقوق وكرفس مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صغير وقتا واصول الخس
 مقشّرون في وقت الحرشف يلقي فيه الحرشف واللوز والرخس واجل ما طرح فيه النعنع
 والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والتؤم ويتعاهد بالنظافة فاذا اطاب
باب العلاج يؤخذ ما اللبن الحليب البات موضع الرايب
 الحليب سكارج مجموعة في طبق في لخرة جامدة طرية واخرى بها رات قد شق
 وخمس سكارج بمجموعة خلاط البقول ترهق الورق فمن فيجن اخضر ناض
 وطرخونة الاخضر المشقوق

ومن صعد البقل في وقته ومن نادى روج حتى عمق ومن خردل في جحر و
 بطعم عجيب لمن قد يدق وواحدة ملوها زينة على النقل اري به قد عرق
 كان شبيهها لها في العيان بدر السما بد في الحسق وشين ازان في جامعة مزجة
 حليب وطعمها متفق عليه من الزيت من فوقه شباك من البئر ما فترو
 وفي جامعة من لب الصروع كدور الحلال اذا ما كان الزايد قد عشتو
 بداخله فهو من متروق اري الله يهديه غبطة وملكاً مقيماً كما يستحق
الباب الرابع في عمل الكوايح والمخللات والزايين
 والمختاريات ان اول ما يجب ان يذكر في هذا الكتاب المبتدأ به
 والمحول عليه وهو الاصل للكوايح والبن من الخبز المحض والعين وهو
 البودنج والخبز ليكون البان تاماً ونذكره جامعاً ان شاء الله تعالى
في البودنج وهو العيون يوخد من دقيق السبعين او الخنطة مع الشعير
 نصفان على قدر ما يحتاج اليه ثم يعجن عجناً جيداً (شديد) يابساً قليلاً
 بخير مهبور ثم يقرص اقراصاً لطيفاً ثانياً ويلف في ورق النين او في خالته
 طافاً

وتقره

وتقره بها ويدفن من فوقه بالرماد او اللبن اربعين يوماً ثم يخرج ويحفظ
 الجيد منه ما كرج واحر فاذا احكم تخفيفه استعمال بعد ذلك **تخفيف الخبز**
 يوخد الخبز الطير للبن والخير للكانح فيشق جوفه ان كان سمكاً الا صابع
 ويمسح على وجهه الماء وهو طري ثم يجعل بعضه فوق بعض اجانة او جرة
 وتكلى على راسها وتغطي اياماً مدة اربعين يوماً حتى اذا استحك عصفه اخرج
 وان اردت سرعة عصفه فخذ من الخبز الطير وهو طار فلكس واتركه بين
 الخبز الاول بين كل رغيغين كسر فانه يكرج ويعفن بحيث يعشبت فاذا اخرج
 جفف ورمى ما كان مثل العنكبوت ودق واستعمل ان شاء الله تعالى
الخبز يوخد دقيق الخنطة فيعجن بخير خمير ولا ملح ويقرص من وقته ويخبز في
 الثور ومن اجب ان يجعل فيه زيتاً فحل ويحفظ يدق ويستعمل **في الخبز**
 المجل يوخد من دقيق البودنج المخلو بالخل الصفيق جزؤاً ومن دقيق الخبز المخبز
 المخلو بقلية جزؤاً فيخلطان جميعاً ويحلان في انا ويصبت على ما من الماء عليها
 ويلقى فيهما من حبة السوداء والوازي يابخ فيدق عصفه دقاً ناعماً ويقرص النصف

وعلامه

صحيحاً ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويتروك الى غدا فاذا اكل بالعداء مبر
 باليد مرشاً جيداً حتى يصير مثل الموهوم ويلقى فيه من الملح العذب مقداراً
 يزيد في الفلة والكثرة والكثرة العشر ويعطى اسلاًباً ويتروك في الظل ويؤكل
 منه بعد اسبوع بالزيت فانه طيب غاية فان احببت ان يبقى مدة فالحق فيه جنزاً
 طويلاً وانواراً وبرنياً وملحاً او ما فانه يقيم ما احببت ولا يتغير **عمل الكوامنج**
 الذي يعمل منه اصناف الكوامنج يؤخذ من البودج المدقوق المتواجز و
 واحد ومن لبادب الجوز العطر المتواجز اربعة اجزاء ويخلط الجميع ويطرح عليه
 ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في انا ويجعل في الشمس في عتقوان الصيف
 حمر وكما تشق نريد عليه من اللبن الحليب ويجعل في كل يوم مرتين حتى اذا استحكمت
 حمرته فرق فجعل اصناف الكوامنج ان شاء الله تعالى **عمل الكوامنج** يؤخذ من
 القرد خالاه فيه فيدق ويخلط ويطرح على مقدار من هذا الكوامنج الآخر
 ويجعل في انا ويشق **عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج
عمل الكوامنج يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج

دمل

رطل بالشام من هذا الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ من الورد ما شئت فحفظه و
 من اسافله ويجعل مع الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ اللبن فتعمل منه كاخاً على
 تزيده ولا يلقى فيه شيئاً من الاوراق ولا القصبان فاذا اذرك وطاب واخذ اللسان
 صبره في جره بيضاً جديده والى عليه لكل عشرة ابطال رطل حواري ثم اضربه بعضاً
 والى عليه كل يوم نصف رطل طيب او اقل تفعل به ذلك خمسين يوماً وتغسل الحرة
 من خارج وتصب في موضع بارد في الظل حتى يصير من القش على ما تريد ثم اقلبه
 الى حرة خضر او الى فيه جبيند سداً باً وقشور الا تخرج الاحضر مقطوعاً **عمل الكوامنج**
 ان شئت والا فان تركه **عمل الكوامنج** يؤخذ سنبل وزنجبيل وكون من
 كل واحد نصف اوقية ودارصيني اوقية ووزن درهم فلفل واربعة مثاقيل قمر نفل
 يدق ويخلط ثم ياخذ زبيباً منقاً من جبه مدقواً مثل الخ ثم غلط الكل ويغجنه
 باللبن الحليب قدر ما يمسكه ثم يطبخ في ماء يغلي ويغسل ويقلع ثم ي
 يؤخذ من القوامنج ما شئت وليكن حديثاً يا اسافله في حرة خضر او
 عليه من الماء ما يغمره ثم اجعله في الشمس يوماً ونصف ثم صبب عليه الماء وصبب

ثلاثاً
 ما أخر ما يعجزه ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكفيه ثم يحركه في كل يوم مرتين أو
 باليد تفعل به ذلك ستة أيام ثم يصبغ في اليوم السابع ويصير الماء في الجاهلين
 ويصير في الشمس ويغطي بما يكتنه ويصغى في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمي بخاره
 فاذا صفوا واشتد سواده صير في اناء ان شاء الله تعالى **طراز الكحل**
 يوخد الصغتر الطري فيقطف ورقة التي في الروؤس ويجعل فيها احتل من الكاخ
 الاحمر والابيض **طراز الكحل** يوخد من ورقة ويجعل وهو غرض في احتل
 من هذا الكاخ **طراز الكحل** يوخد من النخوة او قيتين فيدق ويخلو **طراز**
 فيما احتل من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الالبسوت **طراز** ان كل ما اردت
 ان تجعل في هذا الكاخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطير
 فاجعل على مثال ما تقدم ذكره سوا وان احتل ان يدق فليدق وما كان منه
 يوزن فليوخد اطرافه ويجعل فيما يعجزه من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك كاخ
 السم وكاخ الجبن وكاخ البصل وكاخ الثوم وغير ذلك من اصناف المأكولات
 فانهم **طراز الكحل** يجعل عيون الراس في كون

منه

فما وجد ويلف عليه خرقه من خيش وينصح بالماكل ويستعد عدة ايام فانه
 يتد ويبيض وتقل خروقة ويسرع الخلاله في المعده **طراز الكحل** يوخد من الشل
 جزو ومن السفرجل ومن التفاح الشامي جزو ومن النرج نصف جزو فيقطع
 ويجعل في اناء ويذر عليه كف ملح ويوخد من الحنظل الحنطة الحامض ويمس بالماء ويطرح
 عليه ويحرك في كل يوم مرتين ويطرح عليه كف رازياخ يا بسجج
طراز الكحل يوخد زيتون اسود واخضر واسود اجود فيجعل في برنيه
 ويجعل عليه ملح وصعتر ويجمر بالزيت ويرفع الى وقت الحاجة اليها ان شاء الله تعالى
طراز الكحل يوخد الزيتون الطيب المكن اكله فيفص من نواه ثم يدق
 الثوم بعد ما يظهر فيه طعمه ثم يقشر الجوز السليم من الحفص ويدق باعما ويفرك
 بهما جميعاً فركاً جيداً الى ان يخالطه ويمجد الى الشيرك الطري الجيد فيقلب عليه
 منه جزو واصالحا وبعاد فركه ثم يقشر له اللون السليم من المرارة ويعجن الوان
 ويذبن به ويذر عليه شيا يسير امن السم والحقاق المدقوق المتول والصفحة
 ويكيس في سندانه او باطية ويرفع ان شاء الله الى ويكثر شربه في نوايه في الطيبة

والسائل في معرفة صفات الحار والبارد

امنع بسلة قضبان انك وقد حفت جوانها بالجامات اشطار
 فيها سكاك انواع مصفوفة حجر وصفر وما فيها ايكاد
 فبين كاخ طرخون بزهرته وكاخ اجرفيها وقبر
 اعطته شمس الضحى لونا فيا به كانه من صبا الشمس فيا رد
 له رواج ترناح البقوس لها كانه في المسك عطرا
 فبين كاخ مرمر جوشن قايكه من الفزقل نوع منه سخنا
 وكاخ الدار صيني ليس له في الطعم شبيه ولا في تقديمه لوعار
 وكاخ المسك نوح في تشبهه حريف في طعمه والريح مرقط
 وكاخ الصعتر الغض الحني له لون حكاة لدينا المسك والقنار
 وكاخ التومر كما ان بصوت به ابعثت عطر النابا لاملار
 كان زيتونها فينا ظلام دجى في الجنب منه من المفقور اسفاد
 اذا ناملت ما فيها من بصل كانه بين حشوة ساد
 وشلم مستدير القد خالطه طعم من الخش قد جادته انطار
 كان ابيضته واحمره دراهم صفقت فيها ديتا رد
 في كل ناحية منها يلوح لنا بجزالينا كمن الغر مطار
 كانا زهرة البستان قايها بدر وشمس واطلام وانوار
 يوخد قلة من الفلال التي تزل فيا السمل الصغار الذي مثل الدر
 ويغار الجراد وقد احكم ملحة ويسمى الرينشا فيفرغ على غرابا من اسفل جميع القله
 ويكون تحت الغرابا اجانة خضرا فاذا اسال ماوه جفف في الظل ثم يشق جيدلا
 ويأخذ من حبه ويحيدانه وما خالطه من غيره ثم يلقى الرينشا في حجر ويسحق ويجمع

ثم يلقى

ثم يلقى فيه عشر تفاحات شامية مقشرة ووزن عشرين درهما صغرت ينطى يابس الحاد
 سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويجعل به عجنا ثم يجعل ذلك كله في الرينشا ويصير
 رطل ينيد غسل ويترك جيذا ويجعل في ثلاث براني فيبلغ في واحدة اوقية الجزان
 مذقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف اوقية رازياخ مذقوقا ويترك الاخرى
 سادجة فيكون ذلك ثلاثة اصناف ويفعل بالصنفا كذلك ويطبخ فيها الحما
 وصعتر وكون ورازياخ وتفاح شامى وسفرجل وتجن زيت ويرفع ان شاء الله تعالى
مثل السندباد يوخد السمل الصغار فيبقى ويعسل غسله واحدة ويطبخ
 من الملح قدر ربعة ويجعل في موضع يناله حر الهواء ولا يكون في الشمس ثم يطبخ عليه
 كف صغرت يابس ومثله اخذ ان ستر خصى ويرفع ان شاء الله تعالى
 يوخد الجراد عند صيده يبقى من الميت ويخفق في الماء والمخ وهو حي فاذا الخفق
 ومات طوخ في اناء واسع ودق من الكسفرة اليابسة والرازياخ والاعطان
 بقدر الحاجة اليه وطوخ في الاناء ساقا من جراد وساقا من اوزار وتكون من الملح
 في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الاوزار والمخ ويترك الماء الذي خسر الجراد فيه حتى يصفوا
 ويرد عليه الماء شيئا فشيئا حتى يستوفيه وتطبخ الجرة والجزان في اناء
 ويصير عليه حتى يطيب ويؤكل ان شاء الله تعالى
 لماخذلينا الجراد الفايرو وجمعت منه بنا عساكرو فبابرة وليس على عساكر

قواعد ابواها بواير مخروفة او اسطها صوامر **كانا** الفخاذه من اهر
 كانا اذ قانها خناجر **كانا** احدا قانها النواظر **ذرع** غدا قانها الكرافة
 ترنا به والمستعيد ثاب **فما** لك محترم **وذا** شر **واق** مقتض **وطاير**
 مثل هذا ردت الدواير **والحين** قد جره الجراير **صفة الحنطة**
 يؤخذ الفخ فيطحن انصافا د شيشا و ينشف وينظف حتى لا يبقى فيه شيء من الخالة
 ولا من الدقاق ويجن با حار على قدر الحاجة من قليل وكثير ويجعل فيه شيء يسير من حنبر
 ويجعل في اجانه ويشمس بالتهاب ويغطي بالليل ستة ايام او اكثر حتى تشد حرورته
 ثم تجمع له البقول كلها و قطعها صغارا صغارا لغير الهندبا والجرجير فانه لا
 يقطع فيه وتكثر من كرات البقل والكزبرة الرطبة والسذاب فان اجبت
 ان تلتقي في باصلا مدورا صغارا ومقطعا حار وبادجائا وقرعا وكونا
 فافعله ذلك فانه يحى غايته من الغايات واجعل فيه بعد ذلك خوخ الدب وهو
 الاجاض الصغار الحامض وما الحصرم جيد له واجنه بالجميع عجا جيد
 واتركه في الشمس خمسة ايام ثم قرصه وحفقه فاذا جفقه في خيط على معنى الحلق
 وعلقه ومن اراد ان يجعل مكان الماء لبنا حامضا زائبا فجعل ولا يلقي فيه شيئا
 من البقول الا النعنع والكرفس **بوخذ من الحنطة** كبرا
 فيقشر ويبلى صلفا اذ يغف ثم يحفف بعد ذلك ويختش اخرى ثم يؤخذ شيء من

فستكة

الحص

من الحص مع دقاق تلك الحنطة فيجربه ويعجن بالجميع ويجعل في الشمس خمسة عشر يوما
 وكما نشف صبة عليه من الرايب الشديد للموضنة ما يكفيه ويخرج عليه قليل من ملح في
 وقت تجبره ثم يؤخذ البقول النعنع والكرفس الفارسي والبقلة الحضا والسذاب والكرفس
 الرطبة وقرط وهو كرات البقل فيقطع صغارا ويجلط فيه خلطا جيدا ويقر
 اقراصا ويجعل في الشمس من اجب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه ثوبا
 فليعمل من اجب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه لبنا فاعل ذلك ان شئت الله على
الحامض **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض**
الحامض **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض** **الحامض**
 ثم يفصل اعضاؤه ويلقى بطنه ويؤخذ بجلده وطعة فطعة فجعل الجلد على الجلد
 في قدري ويغمر بالخل حتى اذا خرج ومسح جلده باليد بما بارد فانه يتنطف ويليف
 في خرقه خايم ويكتس بحرلية حتى اذا خرج وجعل في براني وصبت عليه خل خمر
 وكرفس مقطوع وحببة السوداء او سذاب وكزبرة يابسة وسمسم حشيش وور
 الاربع وقشر الاقحاح وقشر السحاح اللباني وسفرجل ويرفع فاذا العتيق البهيج

اخرج منه وقدم في جام ان شاء الله تعالى **فصل** يؤخذ العجل ويذبح **فصل** يؤخذ
ويغسل بالماء غسلا جيدا ثم يغلى له خل ويطرح فيه الدم المفصل ويغلى حتى ينضج ويخرج
الى ما بارد ويؤخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفى او يؤخذ
الخل الحيد ويصب جفته ويطرح فيه خولجان ومحرونة ودارصيني وصعتر وكرفس
وسفرجل وآنزنج وحببة السوداء وملح ويطرح اللحم فيه ويبيت فيه ليلة ويجعل في براني
زجاج او غضا فاذا اردت اكلها خرجته في جام وزين بزعفران وحببة السوداء
فصل يؤخذ الجدي ويحك حكا جيدا حتى لا يبقى عليه شئ من السمخ
ويشق من الفخذ والوركين حتى يصير مبسوطا ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذع
ويصبت في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب
الخل من الماء يغمر ويطرح فيه الجدي ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج
واغسله بالماء والملح الا ندراني ثم يخرج منه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه
خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطا ويكون قد نضجت
الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هيأت له صباغا فجعل مبيض من الليل

يصنع

يصنعوا الجذان وكرفس وسذاب ويطبق فيه الجدي ويطبق فيه محرونة وورق
الآنزنج ونقي له سكرجات فيها جبن واخرى زيتون واخرى صباغ بما لا يضر
واخرى جبن زمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى محشي واخرى فيها صعتر
منقاه يغرس على طبق كبير بمقدار وكرفس ويقول خراسانية من كل لون يصير
الهلام في وسطه ويهيأ له عشرة الوان بزملاورد من جوز مرثا ومن آنزنج مرثا
ومن قرع مرثا يقطع منها ويصير حوله ويقدم كاللبنستان ويكون معه شراخ منيرة
ان شاء الله تعالى **باب** **الفان والاربعون في عمل البواردين**
الوان ومن الوجوه والاضان بأربعة من اربعة مشوي احوال
يؤخذ لحم اربعة مشوي فيقطع مثل السمسم ويصيره في غضارة ويؤخذ خل ومرى
ويخرج باعندال ويطرح عليه وشرذ اربعين محرونة ووزن دبايق الجذان ووزن
دزهم كرويا ووزن دزهمين سدابا مقطعا وكذلك ابرانا وقيتين ووزن دزهمين
وزن اربعة دراهم وسكر ابيض ووزن خمسة دراهم واجعل في المرق بماء
فاذا اردت تقديمها فاطرح البصلتين وقدمها ان شاء الله تعالى **ان** **فصل** **ان**

من اخف اللحوم اعني الوحش وله خاصية في تقوية الماء والطبيخ فيها كثر
 اسفل والوانها في الطبيخ الزار باح والمحشى والشرائح الباردة والارباح
باردة اخرى يتخذ من لحوم الوحش ولحم الجذ ابوخذ او قيتان من زبيب مسحق
 مصفى قد استخرج ذلك بما جب رمان ويلقى في ذلك شئ من ثوم قد سحق بوزن درهم
 سداب ثم يؤخذ الشرايح المتخذ من المتون والكشمارج وما استند ذلك من الطيب
 نحو من ذلك فيجعل في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح
 ووزن درهم ويصب على الجمر ثم يدبر مثل تدبير الطباهاجات حتى يبيض ويصب القدر
 نحو ربع رطل مري ويبرز بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني ويرفع عن النار
 ويصفى فيها حين ترفع وهي تخلص الحردل المحمون بالزيت والمجربان والسذاب
 ويصفى في غصارة ويوكل حاراً او بارداً ان شا الله تعالى **وصف سداب** **وصف سداب**
 يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح تشريحاً رقيقاً ثم تنتثر عليه الملح ويؤخذ من قلى يثقف فيجعل على
 النار بآلة من حديد ثم يطبخ اللحم عليه ويقلب من جنب الى جنب حتى يبيض فينقل
 هو الكتاب من الخالص بعينه **وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ من لحم البقر

من الخنزير

من الخنزير ولا يلقى فيه شحم ثم يطبخه بالماء حتى اذا انضج فاجزجه من القدر ثم تضعه
 ما فاتر ثم خذ عشرين جونة فقشرها ثم اغتها في الهاون واسحقها سحقاً ناعماً
 ثم رش على الجوز وانت تستحقه قليلاً من خل واجعل معه طاقيتين من سداب
 وشيا من ملح واجعله خاتراً في جام تطيف ثم رش عليه ما كانح وصبت عليه
 المسحوق وقطر عليه زيتاً فايقاً ثم خذ بيضاً مسلوفاً وقطعه ارباعاً وزيتاً
 وانتثر عليه شيا من سداب وزيتاً يثقل وقربه **وصف سداب** **وصف سداب**
 تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت منه فقطعه **وصف سداب**
 كباداً ثم تحشى راساً من بصل صمغ فاطرحها في البرمة ايضاً واجعل فيه
 من خل وما كانح ثم انتثر الثور وضعها فيه فاذا انضج فقطع عليه سداباً وكز
وصف سداب **وصف سداب** يؤخذ المتن وكحم الخنزير فيقطع قطعاً
 كباداً او يعرثر بالسكين ويجشى مكان كل عزمه لونه مشرق وفستق وان
 ان تجعل في بعض قوتاً ويطلع بخل خمر وملح وكرفس وسداب وورق الاقحاح
 ودارصيني وخولجان وكزبرة يابسة وفلفل وتخرج من المرق فيقرب ويعتبر

عليه كرفس وسذاب ونعنع ويقطع ويقرب ان شاء الله تعالى
 يؤخذ مبعر فينظف ثم يخذ الى عشر بيضات فتفقد منها في غصارة وتقطع
 عليها شيئا يسيرا من بياض البصل وكزبرة وسذاب ويلقى في البيض من السكر السليم
 ما اجبت على قدر ما تريد من قلة الخلاوة وكثرتها وتضربه بالبيض ضربا جيدا
 في المصير وتشد طرفه بخيط ثم تسلقه في ماء حار حتى يحد البيض ثم تخرجه الى مقلى
 قد صب فيها زيت طيب والى فيه قطعة دار صيني وخولجان وصعتر باليس او طيب
 ثقليه حتى يجار فاذا الجار اخرجته وقطعته دزاهم وقرنته في جام
مفورة كل حارة اربعة اناخذ من خاضة الحروف ما كان سميئا
 فينظف ويعلق بالخل صلقة ثم يصب عليه الخل ويجعل عليه خلا آخر ويجعل فيه
 سايو حوايح المفورة والملح ويبيض حتى يبيض ثم يغرف في طيفورية ويشرح
 ملوكا وعرضا ويجعل عليه جميع البقول التي فيه والا بازير ويزين بما امكن من
 الحاشي واللفائف والطردين والبيض المصلوق والجبن والزيتون والبقول
 ان شاء الله تعالى

هم

هلم الى قدرنا الواحدة وعندى طبا هجة جايده مزرعة مزرعة عذبة
 تقوى من اللعدي الفاكهة عليها دزاهم مصفوفة من البيض لم تنفها الناقص
 وتم عصا فير مقلوة تقدم في اول المائدة وعند حصودك يا سيدي
 ترج لنا افرخ زايده ومعقود مثل لون العقيق اكلت واعيت يد العاقل
 اذا قابلت اعين الاكلين خرت لرويتنا ساجدة فلا تتأخر ولا هجيت
 وشترت العزس والوالدة **ولان عبد الرحمن العطوي**
 لنا سلك كيتة مشيرة وعند علامنا جنب مبرور وفرخان قدر عيو
 زمانا لنباب البدر في قريات كسكر **ولان العنق في سلة بواب**
 متى تشتط للاطر فغدا صلت الجونه وقد نرى بها الطاهي لنا احسن ما زينة
 كما رين صوت العنق للروح افاينده فجان وهي من اطيبة ما بول كل مشجونه
 لم جدي شوتيناة وخصبنا مزار ونضدنا عليه تمنع البقل وطرخونه
 وفرخ وافر الزور اطلنا لك تسبينة وطرهوج وفرخ اجدنا لك تسبينة
 وحر من البيض الجانب زيتون وسبينة مقلوة في الزطرون
 و اوساط شطيرات بوزيت المامرو بواذن ذي القدر بوعا وبشوتيناة

و هو في الخبز به الا وساط طاهر

وطلع كاللؤلؤ في سموط الجيد مكنونه • وخل ترعف الاناف منه وهي مجنونه
 وبادجيان بوران به نفسك مغنونه • وهليون وعندي بك تستعمل هليونته
 ولون نجه في الدهن والسكندرية • وعندي لك د شتيجه مطبوخ وفتينه
 وسلق ضمت وعدت بالوصل عنه عطفه ^{التونه} له شدة الفاظ وفي الحاطه لينة
 وقرى يغنيك الحونا غير مكنونه • الايامن محزون ناي عن دار مجزونه
 بما عذرك في ان لا ترى من سكر طينه **الباب الثالث في الامور**
في صفة الصلابة والواعية والحرارة وطبائع انواع الصلابة
 مختلفة وكل يميل الى ما ياله ويعرفه **الماء** ان كل ثقل يوصل مصلوفا وليس
 كل ما يوصل مصلوفا يوصل نيا والشروات تختلف باختلاف الطبائع فان
 اردت ان تخلق صليقا كائنا ما كان فاعلى الماء غليبا ناجيدا • وتباع في غليانه
 وينقا الصليق ما كان ويربط بما فات او يطرح في الماء وهو يغلي ويكون
 المايحى ويفضل عنه ولان النار حامية ولا ينقص من النار اذ اطرحت
 البقور في الماء ^{الماي} في الورد ويغطي راس القدر بغطا ايل يصغر ولا يزد عليه

مبارد

ما بارد بعد غليانه فان ذلك يبقه ثم تخرج من الماء ويصفى في الحام فان كان
 هليوننا وجنحلا طيب بالزيت والمرى وان كان كراشا او جزرا او غير ذلك
 من انواع الصلابة طيب بما قد ابتنا في باب الورد من البقور
انواع الصلابة في الماء الهليون القنيط
 الجنجل اللوبيا اليمانية الكرات العطف الحوسنة
 السلق الكرنب الجزر السلق الزاينج اصل السلق
 القزع البادجيان **الصلابة في الماء** الهليون والماي
كان يستعمل الماوي **ابن الهدي** **الصلابة** الهليون ولا يبالغ
 في نجه ويوصل بزيت ومرى وتأخذ ماوه فتجعل فيه شيئا من غسل غل
 رطبة وسدان تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي من
 انيسون وفلفل ويغلى ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي
الصلابة في الماء **ابن الهدي** **الصلابة** الهليون ولا يبالغ
 في نجه ويوصل بزيت ومرى وتأخذ ماوه فتجعل فيه شيئا من غسل غل
 رطبة وسدان تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي من
 انيسون وفلفل ويغلى ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي
الصلابة في الماء **ابن الهدي** **الصلابة** الهليون ولا يبالغ
 في نجه ويوصل بزيت ومرى وتأخذ ماوه فتجعل فيه شيئا من غسل غل
 رطبة وسدان تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي من
 انيسون وفلفل ويغلى ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي

مكسوة من صنعة الفرد الصد

منتصبات في الفداح كالحمد ثوب من السندس من فوق برد قد شربت
 لون متفقد كأنها مزوجة حرة حدة قد فرصت حمرته كف حرك في الخاطنة
 حرة قد تحدد كأنها في حن جام اذ برد منضدات كنف صيد الزرد
 نساج الحسد حشما منتبذ كأنها مطروف خر قد مهد لو أنها تبقى على
 طول الامد كانت نصوصا حواشي الخرد من فوقها مري عليها يطرد
 بجول في جانبها خرد ومد مكسوة من زيتها ثوب زبد كأنه من فوقه حين
 لبك شيبا كابد او يجين قد تشدد فلوراها عابد لا او مجتهد اوطرما
 يستريحها وسجد **الباب الرابع والاربعون في وصف**
الاسلافات من طراف الجرد او طراف اول من عمل الملقى بن
 الجدي ابو اسير عبد الله بن شمير وكان المامون يتخذ من اسم ما يكون من الجرد
وصفه يوحذ اطراف جدي ورأسه وكبد فينطف ويبلغ في قدر ويصب عليه
 ما يترقاذا اعلى نلبة ترغت رغوته وطرحت معه سلقا وجزر (لم طرحت
 عليه ملحا فاذا دارب البفح البفت عليه عيش بيضات فاذا انتهى منها اخرجته

ووردته

ووردته وقرنته من قشر الاعا ونخذه في جام كبير او طيفوريه ويقطع تعلبعا
 رقيقا ويصير الرأس في وسطه الطبق بعد ان يخرج دماغه ويخلل غطاه ونا
 الكبد فندقه ورضفم بالزعفران وتأخذ الجوز فندقه وتسقيه شيئا من قشور ونا
 البصر فخل الصفرة على حدة وتأخذ الجوز فندقه وتصبه شيئا بلخرد او تغل
 خرد لا في سكرجه كبيره وتقدمه الى الطيفوريه التي فيها الرأس وتصبه على الرأس
 ورضف عليه شيئا من زيت طيب وتخل من ذلك الجوز ساقا ومن السلق ساقا ومن الكبد
 ساقا حتى يصير ارتفاع الطعام اربع اصابع وليكن عندك سد اب يقطع تطله
 به ومن الكبد وتغسلها بما امكك بحب زمان وساق ولوز وغير ذلك وتصب عليها
 زيت الما وتقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة ثلثون واربعة في وصف**
اسلاف الامان في طراف الجرد او طراف اول من عمل الملقى بن
 فمجله كبد قدر وتلقى مع ذلك ملحا وكف خض واعموا رشيد وتصب عليه زيتا
 وما ويوضع على النار حتى يفرغ ثم يخل في تصفية جدي وكبد وتغسلها
 على الخرد ويخل في ذلك بعض المرق التي يفرغها ويخل في ذلك المرق الذي يفرغها

صلوة **البرص** يسلق راس الجدي و اكارعه و اطرافه و يغسل
 بالما البارد ثم يجعل الرأس بعد ان يخلع فركته و لسانه في وسط حمام و يقطع اللسان
 و ما على اللجين من اللحم و الاطراف و الرقة على قدر لينة و يفرش في الحمام حول الرأس
 و يجعل معه عسل الج سلق و يؤخذ رغوة و خردك قد عمل خردك له يخفص اللبن الحامض
 مكان الماء فيضرب في تلك الرغوة سكر طبرزد و يخلط معها لبن تخين حامض و ^{يصب}
 ذلك على الصلابة و يصبت عليها زيتا و يقطع عليها سدان و يحبب و يقدم ان ^{يصب}
صلوة اخرى يؤخذ من اللوز المصقول من قشوية خمسون لوزة فينقع في ماء و ^{يصب}
 و تضرب برغوة خردك و خل و سكر طبرزد و يؤخذ صلوة الجدي المعمول
 على ما وصفت في الصلابة الفارسية و يجعل مع ذلك عسل الج سلق و يصبت ^{عليه}
 الخردل المضروب بالخل و اللوز و السكر و يصبت على ذلك و يقطع عليه البيض و يقدم ان ^{يصب}
صلوة اخرى يسلق البكر صلوة خفيفة ثم يقطع صفار او يطرح عليها
 السمك الخراش مع ملح على ثلثان ذلك و اقل و يصبت عليها زيت و يقطع عليها الابرار الوط
 وكذلك البيض المقلع العز و لمفرند على حدة و يباضة على حدة بعينه مع خضرة

الابرار

الابرار الرطب على حدة و يعمل ايضا من اضلاع سلق مصلوق مشقق ^{فيه}
صلوة اخرى يؤخذ راس الجدي و اكارعه و ينظف و يلقى في قدر زنبقة و ^{يصب}
 فيها ماء و حمص مقشر و يلقى الداس و الاكارع و ينشأ من ملح و يطبخ حتى ينضج و ^{يخرج}
 شئ من صوته فارسي فاذا اردت بان تعرفه فاجعل معه خردك و قدحه ان ^{يصب}
لا في الفم **الكاتب** **عند** **الله** **جدي** **بارد** و صلابة ^{يصب}
 بعده و يوارد مما تحبهم لطافة و اجدن تبيد الحسن و لا يد و ^{يصب}
 في قدر الصفت اجسامهن و هن جسم واحد فبين الوان لطاف كلما فبينهن
 لون علينا و ارد و يبيد دة في الزجاج موزد ^{يصب}
 و خبيصة معقودة عسلية اعيت مجاذيها و كل العاقد فانع صبا حار
 و انما متفلا كما تشاهد كلما انا شاهد ^{يصب}
 عندنا جدي عداه لنا مريض رواه الحسن غدا احلم الطاهر صلابة و اجاد
 الشئ اذ خذ ^{يصب}
 منة و الفخذ و يبيد ان قف به قد مضى شهران مدني

الباب الخامس والاربعون في صفة البواردين
وعلا من اطراف الاموال الباردة **ادخان** **مختل**
 يؤخذ البارد دجان فيصلى حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحار ويطرح
 ما بارد ويؤخذ قدر صغير ويؤخذ شئ من بصل وازرار رطب مقطع ويغلى
 بالزيت واماخذ خلا من ريا وبنيا وكرويا ودار صيني فتخلطه وتطرحه في
 البصل المقلو واماخذ البارد دجان فتقطع اقماعه وتصب الخل والجوارح فوقه و
 عليه شيئا من زيت ويؤكل ان شاء الله تعالى **ادخان مختل**
 يؤخذ البارد دجان فتصلفه وتقطع صغارا وتأخذ الجوز قد قف و
 في اناء ويطرح عليه ملح وتجنه خل وتاصقه في طيفورية وتخره بزيت
 على النار حتى يدخن وتقلعه من الطيفورية كالقرص فتقلبه من الجانبين حتى
 يدخن وتذيقه شئ من ملح وكرويا فان احسنت ان تلغى عليه بصلافا فاعمل
 وصية له زيتا وورده **ادخان مختل** **ادخان** **مختل**
 وتقطع صغارا وتأخذ جاما فتصب فيه شيئا من خل وسكر ابيض ولوز مدق

وزعفران

وزعفران وكرويا ودار صيني وتأخذ البارد دجان والبصل المقلو فتطرحه عليه ^{تصب}
 زيتا وتقدمه ان شاء الله تعالى **ادخان مختل** **ادخان** **مختل**
 وتقطع اقماعه ويكون في ماء ملح ثم تؤخذ قدر صغير فيصب فيها زيت او شيرج وبلغ البارد
 فيها ويغلى حتى ينضج ثم يرش عليه مري وفلفل وكرويا وتقطع عليه ورق سداب وتقدم ان شاء الله تعالى
ادخان مختل **ادخان** **مختل** يؤخذ البارد دجان الصغار فيشتق السكين طولا ويقطع
 وبلغ في ماء ملح ثم يؤخذ قدر صغيره فيصب فيها زيت طيب وشيرج مخاوطين جميعا
 حتى اذا احسب التي البارد دجان في القدر وايضج فاذا انضج يرش عليه مريا والتي فيه ^{تقطع}
 دار صيني ونولجان صحاح وطاقات سداب ثم اخوجه الى طام ودق له عشر حبات
 والتمها عليه وهو طار وغه بسدال حتى يورخ الجوز دهنه ثم صب على وجهه شيئا من
 الكرات رطب مقلو بزيت وفيه كزبرة رطبه وسداب وقدمه ان شاء الله تعالى
ادخان مختل **ادخان** **مختل** يؤخذ البارد دجان في اخر السنة وتقطع اقماعه ويصلى بالخل
 ينضج ثم يخرج ويحصر ويعزل في ناصية ثم يمد الى البصل المقلو فيقطع صغارا
 مع كزبرة رطبة وسداب وكرويا بالزيت الكثير قليلا جيدا حتى يحمى ^{عليه}

الحل ويطرح فيه الابواب ويصف البادخان في براني ونصب عليه الخلل الذي فيه
المفلوح حتى يغموه ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا اخرج الى اكله اخرج في جام
وقطع عليه سذاب وقدمه **في البادخان**

يغاثني على الابديج جهلا ولست بمقل عنه الطبيب
فان خالفني بها اليه فقلت له كما انك احببت طفت به تعارضني رقيب
حان ضمه شيخ عليه **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
فليس يغاثه الاغني **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
ثم يخذ بصل وازار طب وسذاب فيقطع ويغلي بالزيت قليلا جيدا لو رصبت عليه مري
وخل ودارصيني وقلندر وخنجان وكزبرة وكرويا ونرجيس ونبيل وقرنفل مدقوق
جميعه ويغلي بالخل والمري والابواب عليه جيدا ثم يصب على الجزر في جام ويقطع على وجهه
سذاب ويقرّب ان شاء الله تعالى

ودنا من عتيق ونثر في اناء من رقة مادي مري
هن مجموعة به يتلاين تلالا العتيق من فوقه

فتراهن

فتراهن في الاناء باوزات باقوان ما بين نظم ونثر ولها من افادى العطر
فوتها من لا لي وكين قطع فقلت بلر وشذ **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
وكان السذاب اذ نثره **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب

ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويصليه مري وخل قد اغليا بما يصل الرطب وطرح
فيها كسفرة يابسة وكون ودارصيني ونبيل وقرنفل وكرويا وقمع على وجهها كرويا
وقدما ان شاء الله تعالى **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
فيقرص ويصلق ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويوخذ له من رعوة الخردل المحلاه
وشي من مري يسير ومثل ربع الخردل سكينير ويصب على الباقي ويقطع على وجهه
وسذاب وطرخون وصعتر طب ويدق له دارصيني ونرجيس ونبيل وقرنفل وكرويا

ويصليه نري لطيب **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
ويصلق ويقتش ويدق في الهاون مع ورق سلق منسلوق ايضا ويدق معه **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
وجوز ولوز ثم يخرج من الهاون ويغلي في مقل يدق في الشيوخ ونريته مخلوطين مع بياض

ثم يطرح فيه فلفل وقرنفل وسنبل ودارصيني وكسفره وكمون ومري وهو في القلي
ثم تخرجه الى حمام فيجعل فيه ثم يصف على وجهه لوز مقشر مثل النجوم وتصف بعضهما
بزعفران وتخلط له الحردل وتقدم معه ان شاء الله تعالى **وفي الخرج في الباقى**
وفي النور في قول السيد وباقلا حسن المجرد مسك النزي
شمد البني غصن ندي دي روثيق يكحل عين الارمد ورقه تشفى اوان المكدم
وموقع يبرد من حر الصدي ريان من نوال الشمال الاجود كالعقد الا انه لم يعقد
او كالفضوض في الكف الحردل او كنبات اللولو المنضد في طي اضداد من الزبرجد
جنى يوم لم يؤخر يغد ولم يتقل من يد الى يد اجملا من الاعفا عقب الشمد
ومن وفا خلة بموعد ومن امان في فواد مرعد باكرته والطير لم تغرد
والشمر مثل الفضل المجرد في عصبية من ولد المويد من كل غطريف خضم اصيد
وفي الخرج في قول السيد موزير بكل ملك مزيدي حتى وردناه ايق الموردي
ربطه رياه اليه نمدوي لشد ما اغنى عن الفزود ما طمته لك ابدى الاعيد
ثم دعونا بخز الاصيد فما من صيد لم يصود بغيرة كحد الموردي

مختار

يختار حسن غنا معتدل اتمع بها من غدوة لمعتد **في الخرج في قول السيد**
وفي الخرج في قول السيد في الخرج في قول السيد
واضلاع السلق وورق السلق والعنصوله والرجله ايا اخذته
وصلقتة وقطعته وجعلته في اناء وغمرته بالشبواز الطيب العذب و
بالخردل المدقوق والزيت المعنصول كان طيبا **وفي الخرج في قول السيد**
وفي الخرج في قول السيد الموردي في الخرج في قول السيد
علمها دولات بوخذ السلق فيصلق ورقه ثم يحصر من الماء ويدق معه
ابزار طب وسذاب وكف باقلى مصلوق فيدق فيه حتى يصير ارباعا ثم يطرح
ملح وكزبره بابسه وفلفل ودارصيني وخولجان وكمون جميعه مدقوق ثم يوح
بياض البصل مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى في القلي بالزيت
الطيب ثم يلقى عليه في القلي السلق المدقوق بما فيه ثم يخرج من القلي الى حمام
ويقطع عليه سذاب ويقام ان شاء الله تعالى
لوان احلها الحكة المملحة وهي توكل بالملح الجريش والخلفل والاشوا الحارة

المملوكة مقشّرة وهي حادة تجعل في قصعة وتُرَضُّ بغير ويدر عليها ملح جرش
ويرض معها وهي حادة ويدر عليها الفلفل ويخلط ويؤكل **باب اللوز**
يستعمل الدهقان ودولات فانه كان ياخذ الكماة بعد غسلها وتغشيتها
فيجعلها في قدر فخار ضيقة الرأس فان لم تكن قدر فكلو زجدي ويصب عليها
من الزيت الطيب وحايتها من الملح والمرى ويطرح فيها صعدت يابس او رطب
وبوشبج هنوي وتطبخ ايامها وتدفعها في نار التور ساعة فاذا علمت انها قد
نضجت اخرجتها وقدمتها تاكل طعاما طيبا ان شاء الله تعالى **باب اللوز**
الطيفة فيما جعلت من الطعام والوان طابت فيه وهي توكل شواء وكما باو في
الوان الطيف وفي اجواف الجذرا والخفاف وفي العجج ومقلو ان يبصل وابازير
ومرى ومقلوه نوزان بزيت وفلفل ومرى فانها غايّة من الغايات وفي السفايد
كوزناج وفي النار مدفونات وكزين ودارصيني وتبسط مثل الاقراص مدقرا
رقاق ثم يمد الى القلي فيصب فيها وتسلية في ينجح ثم يخرج الى جام وتجعل معه
من اللوزية المملوكة مدقورة بالكف على صنعة الاكر فيجعل بين الاقراص حتى

يقدم

يقدم ويؤكل الجميع بالجرذ **باب اللوز** **باب اللوز** **باب اللوز**
وتعصرها من الماء وتجعلها في غصارة وتغشيتها بالجرذ المحلى والخل الحذب الزيت
الطيب اخرج اسوا ويدر عليها الجوز الكثير مدقوقا ويقطع عليه كرفس وسذاب ويقدم
ان شاء الله تعالى **باب اللوز** **باب اللوز** **باب اللوز** **باب اللوز**
وتجعل في جام ثم يصب عليها ماء السماق او ماء حصرم او البهمن او ان احببت ان تدر السماق
فافعل وقطع عليه سذابا وصب عليه زيتا وقربه ان شاء الله تعالى **باب اللوز**
باب اللوز **باب اللوز** **باب اللوز** **باب اللوز** **باب اللوز**
تطبخ في قدره تطبخه ويقطع عليه من البصل الرطب مثليه وباقة من كرفس
وسذاب رطب ويصب عليه كف ما حتى اذا نضج صب عليه خلاطيا حتى يرضيك
طعمه ومثله مرى طيب واطرح فيه من الابازير اليابسة كزبرج مدقوقة واتركه
ساعة فاذا اردت انزلها عن النار وشئت على وجهها شيئا من يدي غيب
وانزلها واغرفها وقطع عليها سذابا وقدمها ان شاء الله تعالى **باب اللوز**
وهو القبار يؤخذ القبار فينقاؤه ثم يترك في ظل ثلاثة ايام حتى

يذبل ثم يؤخذ الملح الخلو فيدق ويؤخذ الفنا بوى فيجعل في جفنه ويدبر عليها
 الملح ويترك به حتى تراه قد انغزل وسال منه ما فاذا ارأيت ذلك فاعصره من
 الماء واعمد الى حب فاجعل فيه من الفنا بوى شيئاً فادخر عليه شيئا من ملح مدقوق
 وشتبا كثيرا من كزبر يابسة مدقوقة ايضا انصافا واعزله فاذا احتجت الى
 اكله اخرجت منه في جام وصبت عليه خلا وزيتا واكلته وهذا مقهور ^{النصارى}
 في القوم **مؤامرة زيتنا عليها ايها** يؤخذ عرس مقشر منقا
 فيدق ناعما ثم يلقى عليه من الملح ما يحتاج اليه ويصب عليه ماء ويترك يوما وليلة
 ويلطخ منه على الرقاق ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه زيتا ^{البرص}
حماة من غير علكها ايها يؤخذ الحبة الخضراء الحديثة فتدق مثل ^{البرص}
 حتى لا يبقى من اللحم شيء ثم تقطع فجلا صغارا ثم يدق معه دقانا عموما ويدق في
 وشي من ملح يغسل به ما يحتاج اليه ويرفع في جره ويؤكل عند الحاجة اليه ^{بالله}
الاسود يؤخذ جوز الهند فيقشر عن قشره الاسود ^{تقشير}
 حسنا ثم يخرط بالسكين ويصير في اناء في ادير عليه الماء ويمر باليد مرسا

شديد

شديد حتى اذا دقته فرائته مثل اللبن فاعصر عصره اشديدا والفه فيه ^{صفه}
 فانك تجد لبنا خائرا كثيرا الدسم واجعله في اناء وغه قليلا كما تغير اللبن حتى يصير
 حامضا **اللب من غير لبن** يؤخذ شنداج فيدق دقانا عموما
 ويصير عليه ماء وامرسة مرسا شديدا ثم صفه بمخل شعير ثم تحرقه رقيقة ثم
 اجعله في قدر والبنق الفدر والطبخه بنا دليته حتى يتغول ثم برده ليلتين
 ماؤه فيحترق ثم اخذه تجده لينا لا ينكره احد **عجوة من غير لبن**
 تاخذ حمضا فتصلوه حتى يصير مثل الملح واصلق بصلا ودقه معه وصبا عليه
 شيئا من زيت ومرى وكزبر وفلفل وما اصنع ثم القه في مقلى وافله بزيت حتى ينضج
 ان شاء الله تعالى **الحام من غير لبن** يؤخذ كوكب فيدق
 وينخل وكذلك زبيب تر وع النوار ويؤخذ سنبل وقرنفل وكرن من كل واحد ^{ضعيف}
 اوقيه ودار صيني اوقيه واربعه مثاقيل قرنفل وكرن وفلفل اوقيه يدق كله
 وينخل ويخلط الجميع اجعل وخل وشي من مرى
 يؤخذ حماض الاترج فينقا ويدق او منقش من قشره ويستحق ويخلط به ومن اجبت

الباب السابع والاربعون في عمل الخل والزيت
في التزويد والخبز الفتوت **سنة** **خل** **زيت** **يؤخذ جام**
ويؤخذ من خل خمر ثلث رطل فيجعل في قدح ويجعل معه قطعة ثلج وماء ويجرك البتلج في الخل
حتى يذوب ثم يجعل فيه سكر وشي من ملح ثم يجعل في القدح كعك يايسن مخضر يصبغ
ويجرك فيه بلخفة ثم يخرج من القدح ويجعل في جام ويصير ما في القدح على ذلك
الكعك ويروي من الزيت ثم يقطع عليه خيار ووزق الصعتر الطري والبنادروج
الطري الحريف وقليل ملح ويقدم ان شئت الله تعالى ويقدم معه فرازج حار **الزيت**
الزيت **يؤخذ** **رغيف** **سميد** **له** **حرف** **فيحرق** **حرفه** **بالسكين** **ثم** **وجهه** **ثم** **ركب** **عليه**
ما حصرم طري وبرده بثلج فاذا روي قلبه حتى يروي ظهره ثم يجعل في جام واسع
ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة مسبوقة فيجعل في ذلك الما حصرم ويما ن به ويروي
بالزيت ثم يصب على الرغيف وينتف عليه صدور الفرازج مشوية ويقطع له خيار
ونعنع وباذروج عليه وينزد بالثلج **يؤخذ** **رغيف** **سميد** **فيقطع**
ويجعل على مذبذوغ بزعفران ويجعل فيه قطعت سكر ودارسيني والبخدان

وصعتر

وصعتر مدقوق ثم ينتف عليه صدور دجاج ويروي بالزيت فاذا اطعم به قطع
عليه لبخيار ونعنع وباذروج ويجعل فيه قليل ملح وقدم **الزيت**
ويؤخذ خل خمر فيجعل في انا ويصب عليه السكر المدقوق مثل نصفه وبلغ في شي يسير
من ملح ثم يؤخذ رغيف فيقطع في انا اخر ويصب عليه ما ويترك ساعة ويصفى الما
عنه ويقطع عليه لبخيار وشي من بياض بصل وجبن خريف ونعنع وطرخون وصعتر
وكرفس وباذروج ويخلط خلطا جيدا ثم يصب عليه الخل المضروب بالسكر حتى
ويفضل عليه ثم يصب عليه اوقية زيت معسول ويصف على وجهه خيار مقطوع
مثل الدرهم ويكثر عليه الثلج ويرش عليه باليد شي من جلاب قد مزج بقليل خل فانه
يجي غايته من الغايات **الباب الثامن** **الزيت** **يؤخذ** **رغيف** **سميد** **فيقطع**
ويجعل على مذبذوغ بزعفران ويجعل فيه قطعت سكر ودارسيني والبخدان
كما من البدي ولا سيما الحش وحم الهرو من الحش يولد دائما وهو جيد
معتقنا ومن شج عنه لم يكن يبل والحب شي فيه سرته واكثر من انا **الزيت**
جلده مسوطا مشويا ويجدون فيه طعما من صدور الدجاج وشحم نافع من الحلف

اذا الطخ به ومن فجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظة
 لحم الوحش في الطبخ الماويح والنار باح والطبايح والشرائح المبررات
 سرقة جوار الوحش فصلتها صلقة خفيفة ثم اخرجها ونزرها بالانوار الحريفة
 ونزيتها وتضع عليها شيئا من خل ومزى وغرز فيها اسنانا من قوم مدقوقة في الصفا
 ثم دلاها في الشور حتى تنضج اكل منها طعنا طيبا سريع الانضام نافعا لوج
 الظهر ايد في الماء وكما اكلت من لحم الوحش بعد المكدة الطرد كان اشرع انضاما
 واخف في المعدة والثر منفعه واحمد عاقبة ونزعمت العرب ان اول من طرد او
 على الجبل ربيعة بن نزار ولما ركب الفرس ركضه على نغم وحشية فلجأت الى سدة
 فاستقرت بها فوق لها ورجها فرج عنها وتركها **ولم يزل** يولد ما قريبا
 من السوداء ويطمئنها من اطيب ما فيها وتطبخ بالخل حتى تقرب من البضج ثم يغيب عنه ذلك
 لئلا يجد له خل ثاني وربما اكلت حومها نار باح وسرايد واجيب حومها الطبايح
 وشرائح امثله وكما وافقة للخل من الطبايح والشرائح كان الطيب
 شغل عروق من الحش في صفة صيد الجوار بالنشاب وبالسيوف المشبهة بالاهلة

فاما في

فاما في صيد الجوار بالنشاب **الان** لما بدأ الصبح فقبل اسفرا وقوس الليل فقبل
 شمرا واذلك الزوخ نسيما عطر كاتنا وقد منه عنبرا غدت بنا جرد طوير
 الطخ من عين نج زطرا اشرع من لمع البروق حضرا مكسوة من الشمال خبرا
 ابلغها وجونها والاشقرا حتى اذا اما العان عنت سطر اظهرت وقرنت ان تظهورا
 وقال من كان احدا بصرا لمن يليه جردا مستبشرا اما توى اما توى اما توى
 فقص او مشجل وثرا ومطلق لسمه فقصر اوميسك احذر به ان يظفر
 وكنت من شد هم منتظرا ما انفذ القدمه او استظفرا حتى اذا امكنت ان اقدر
 بقوم مستبشا ومثل على اقدم المقدار من ناخر من احسن الورد اجاد الصدا
 فلم راينا مستحلا معفرا مكشيا من دمه محصفا ما خضني بل كان للجيش قرا
 وكان فيه شرمي ان اشار الله ما اعمه والقول اصدق النبي فيما اخبرنا اذا قال
 ان الصيد في جنب الغر لما نضت اناها الخناد من
 ورتق الكواكب فهو ناعش والصبح داح والظلام نابس غدت بنا ضوا امر عايش
 رضوى يا يدي حضرها السابس كانها عواصف ولسان او الجمر منقضة كواش
 اظلا ايمان طابه دواش

عواش

يؤخذ من جمر أو زرد لها خواص مثل شبيب شمس فليس اهله لهما من احسن ش
تومي بها الاعقاب لا المحاطش حتى يري الفيل وهو جالس ما الصيد الا ما ارغ الفل
ذكر لحم الطنبا ولحم القلما تولد دما قريبا من السواد اغبرانه اقل ضررا من
البقر وطبخه بالماء والملاحمد والكوشنا يبه منه عجينة جد لو كانت ملول الاعاجم
تخارها وهي من الكوشن وهو ما يصل بالمتن ومعناه بالفارسية لحم هذا العضو
والقذير منه الترد لانه يزاد بتفديد ينسأ ولا معنى له في السكاج ولا في الشوا
والطيب شتي فيه كبد والطيب ما اكلت مشوية وشحم الطنبا تغذ واعدا كثير
التي تخرج من الكوشن الى صديق له يصنف جلد بيا ردا وكوشنا بيضاء
من لحم غزال ويساله المصير اليه ليا كل معه ذلك
لنا جدي من التزييع ما هو كان العظم يندف تحت جلده
وكوشنا بيضاء من لحم طهي انكبه الجوارح بعد كل
فان لم نانا عجل حيتنا فعا قيك الحيت ي طول صده
منه ما يخرج من جمل من جمل
والبشرة ويفصل عيارا ويجعل في قدر ويصبت عليه ماء ويخل حتى يشند اللحم ثم يخرج الى

بارد

بارد ويرمي بالماء الاول عنه ويصبر ويعاد الى القدر ويصبت عليه ماء وزيت
ويصل مقطع وصحاح وعود خولجان ودار صيني وباقه شبت وكف ملح ويغلي فاذا
ينفع جعل فيه الا با زير اليابسة مثل الكزبن المدقوقة والفلل والكون والزنجيل وهي
على النار فاذا احتيج الى الغرف غرق في طيفرنة كبيرة وصف اللحم وزين ما شئت من
المحاشي وقطع عليه كداب وقدم مع صباغ
شبت من الوحش او من الغنم البشت واصول الاتحاد فيصلق في قدر واسعة قبل
ان يقطع ويرمي بالماء عنه ويطرح فيه اوقية زيت طيب وملح ملح وخولجان ودار
وزنجيل وشبت وبياض يصل ويصل صحاح وتقلبه ثم يجعل فيه قبة محشوة من كز
مدقوق وتنضجه بالنار نضجا جيدا ثم تخرجه الى خوان فتقطعها تغليها حسنا
وتصفه في طيفرنة بلا مرقه ولا تزيد في جوانها وتجعل القبة في وسطها
وتفقهها وتدر عليها دار صيني مدقوق وتنضج عليها قليل مري بالكف ويرش
خردلا حريفا ايضا ان يوخد اللحم الرخص فيدق مع بياض البصل
وكزبن وطبه ويدرفيه كزبن يابسة مدقوق مع فلفل ودار صيني ويقطع عليه قليل
لوان تغل مع قليل ارنز وتحشى القبة حشوا سيدا تحيط بعود وان شئت ان يقطع

فيها من الكبد صفاراً (جداً) فافعل والقها في الماء والملح **الطبخ**
يؤخذ الكرش ويغسل بالماء الحار وينظف وتقطع على قدرها تريد ان تحشوا فيه اللحم
وتفعله كما وصفته لك اولاً في عمل الفبة فاذا انت القها في الماء والملح **الطبخ**
يؤخذ من بطون الجداً فقط ما امكن وتخرط وتنظف وتغسل **عسلاً**
نظيفاً بالماء والكرش تلف على شحوم الكلى والتراب ثم تقصر وتجعل في قدر ويصب عليها
غمرها من الماء ويصب فيها زيت طيب وقليل ملح فقط وعود خولجان فقط ويغلي
ينضج فاذا انضجت اخرجت الى عضارة وصفقت فيها وصبت عليها دارصيني مدقوق
وتضع عليها من ماء البصل ساعة اخر اخرجها فانها غايمة من الغايات **الطبخ**
يقطع لحم غزال تقطيعاً كذا لا يطرح عليه ملح كثير وحمص منقوع وخولجان ودار
ويطرح عليه عيدان شيت وفلفل وبصل مدور ووصف سكرجه زيت ويغمر بالماء
ويطبخ حتى ينضج ويترسأ تحته بواريزج ويصب عليه ما خرد وما حصرم ويعرف
ان شانه شالي **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
ومن ماء الزبيب المدقوق المزوج بالخل ثلاثة اجزاء (ومن الخردل المعمول الفج جزؤين
ومن اللوز العتيق جزؤ ومن اجبت ان يعمل فيه سكر) فليعمل نصف جزؤ وما ورد نصف جزؤ

والقز

ويصوب الجميع ويصب على الماء والملح بعد ان يدبر عليه الدارصيني ومن اجبت ان يعمل
في سكرجه فعل **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
لها والملح في الاقوا متزلة ليست كطعم مضبرات وسكاج **الطبخ**
في صحنه حوتها من لحم خوزة وبين اجزاءها من لحم خوزة اذا ما ازيدت بين **الطبخ**
يحتاج قلي اليها انها صفت فيها غداً المنهول محتاج **الطبخ**
الطبخ **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
ليطبخ كل رجل منكم اجل ما يحسنه من الطبخ وفرقتم في اماكن مختلفة وكلهم طبخ
سكاجاً وكان كسرى يبيعها ملاحة الطعام وينفق عليها الف درهم في كل يوم
الطبخ اول سكاج اتخذت لكسرى انواشروان وكان السبب
اتخذها ان كسرى انواشروان قلت شهوته للطعام فاتخذها طباقه هذه
السكاج فمكت حبساً لا يأكل غيرها ولا يدع احداً يأكلها ثم اذن في ذلك الكتاب
فلم يكن احد سوى اهل بيت المملكة ياكلونها الى ان تزل الملك عن فارس
يؤخذ من الطيب اللحم الغنمي اربعة ارطال ومن لحم البقر السمين مثله ذلك ودجاجة صمينة

قد باتت مذبوحة معلقة غير مشوطة فتشط وتشق بنصفين واربعة
سمان فيجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر ويصب عليه من الخل العذب عشرة و
على الفم حتى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نصفه ثم يخرج لحم البقر من تلك
القدر ويجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثم يجعل فوق ذلك من الخل المصفى
ما يبلغ من زيادة اربع اصابع ثم يغلي غليات وتنطف الدجاجة وتفصل وتطرح
القدر ثم يجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة وحرنجب شذاب
ومن ورق الالبوخ الغض عشرون ورقة او ساطها ثم يغلي حتى يقارب ما في القدر
المنقى فاذا زيل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم يجعل فوق ذلك الفراخ بعد
صحاتها ويغلي غلية ثم يجعل فيها ثلاثين درهما كزبرة يابسة مذقوقة مشدودة
خمس شتى او اسعجا وياقة شاهسفرم صغيرة مرصوفة وعشر دراهم ثوم
مشكوك في خلل ويترك على النار حتى ينفع كل ما فيها ثم يوقد من العسل النحل ومن السكر
بقد ربع الخل او انزيد ان كان للخل حدا فاحاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر
ان اعتدل ما لا يقوى طعمه طويلا ومن الكاشم المسحوق وزن ثلثي درهم ثم يترك على النار
بعد ان يجفد ثم يعرف ان شاء الله تعالى

كان لأبراهيم بن المهدي جارية صفراء اسمها دولات اهداها له الرشيد
رجوعه من دمشق وكانت ملك الجارية احدث الناس بالبيخ وابصرهم بعمل البوارد
والخلوى واليهما النهاية في الخدق **باب في علاج الجرب** قد كان لبعض الجربى
على ابي اسحق من طبعها سحابة من بقري وان تكون قدر جامعة للحوم من الطائر
البقر ومن الغنم ومن العز ومن الطير واشتروط عليه ان لا يكون في يومها غيرها
وانه ان قدم اليه قبلها او بعدها شي من البيخ لم يطعم وانه انما شربته اكلها
والشرعي في المائة الى ان يسكن من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم من عند الامير
بالجارية فاحضرت فقال لها ان مولاي امير المؤمنين قد اشتكى على قدر سحاج
وزعم انك تطبخها للرشيد في يوم من الايام فانه طعم معه منها فاستطابها
جدا وكانت من سائر اللوم فقالت السمع والطاعة لامير المؤمنين ثم ان ابراهيم
المطبخ باحضار ما يطلب من الخواج من غير اخلاص لشيء لم يلبث صاحب
المطبخ حتى احضرها ما امرته به من الخواج واصبحت بدعة وقيل ان كان
بدعة فاخذت في شاتها ثم امرت باحضارها فقال عود هدي لشيء
البحر ان وكل الخواج بعسلها على سلة او مائدة ففضل ومشتجب ولفظها

تغار اوجب واسع الرأس ويلف المنجب بكسا او بما يقوم مقامه ما يحس
 البخور على ما د اخله ويكون ذلك معز اقبل غليان الخل والماء وان تحركت
 جاز بعد الغسل التظيف على ما ذكرت او لا وتجوز الطيفورية قبل الغرغرة
 وتطرح فيها قليل مسك بعد حطبها عن النار ثم تغرق **في الماء البارد**
 فلما اقدت المائدة وحى بالسبحاج سطقت روائحها وفاح عطرها وابزاهما
 ونظر الامين الى حسن صنعها وزينتها با انواع التزاين والمحاشي والمبايع
 والبرما ورد والطردينات والسنبوسجات واللفائق وتفضيلها ذلك
 بالقول وباطراف الرياحين تعجبة حسنة وتفضيلا منتظا على طبقات مصفوفة
 وفي وسطها سكرجة خرد لا يبيض حريف تظيف فحات كائنا زهرة بستان قد
 حسنت با انواع التماسين وزينت بصنوف التزاين **والا** وضعت بين يديه وكان
 هو و ابراهيم وانحنى الموصلي ونادم الامين كان تحته فتمط استحسنها واستلها
 روائحها فلما طعم منها استلذتها واعجبتها واقتر على الاكل فاكل من عمل صنفت
 ما خازة منها شي افك باع لقدم هذا النار ثلاثين تونا وانه لبو في سائر الالوان
 وانه لا شري واطيب من التي اكلت مع الرشيد امير المؤمنين ولقد امرت باصلاحها

فما جات

فما جات على هذا الحسن فقال له يا امير المؤمنين ان هذا اليوم عظمت على فيه
 النعمة لله تعالى وجلت له المنة اذ مراني امير المؤمنين موضع لا نسه مكانا
 لسموته وامره فزاد الله تعالى امير المؤمنين انعاما وافضالا وبرادا كراما
 ثم دعى بالشراب فشرب على المائدة هو ومن حضر فلم ترفع المائدة ولا غسل يده
 الا بعد السكوت انصرف من عنده وبعث لبدعة بعقد كان شراه عشرة الف درهم
 وبعث الى ابراهيم ثلاثة اسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مر البند
 وثلاثة تدر وكتب اليه بهذه الايات
 ولقد اثنا بدعة بطعامها فانت به كالروض في اديار
فكلمته عند العيان وقديرا وعليه التواب من الانوار
 صنوخ بمصنعة لونه ودعائه **وعكاشا** وقال من عطار
 ارج يقوح بسنمه وبخاره **في كنف خود فشة البصار**
 وكان بين حقونها من طيرها في غل قلب مودة الشطار
فيها من الخيل الثقيل محفرا وبعثها من طيب الابزار
 والزعفران حول فيها كبرة **لخصا به الكف والاطفار**
 فيها من اصناف اللحم **بمنها** ويطونها مع سائر الاطيار
 وبها من الباذنج حظ **واذ قد شوته برهف بشا**
 فاذا راحها صام متورع **بالصوم منه يهتم بالاقطار**
 وعكاشا فوق الحوان يحفها **بستان قد حقوه بالانهار**

فاجابه ابراهيم
يا واحد الطرف والاحرار ومصافي الخطا والسمار ^{صل} به ذلك من ايام فاضل
متفضل من محشر ابرار فرع النبوة والخلافة والهدى ومغار من الاقبال والاحرار
شرفني بزيارة في محشر اهلا بكم من محشر زوار فلا شكر لك الذي اوليتني
في النثر والمنظوم من اشعار **القصيدة**
الاسير من اطايبه من الباطنه والسنام والقصير
وبطون الانحاء والحقن ويوخذ البطون باشرها مثل العرق والدواة
والمبحر والرحانه ونبات اللين ما خلا البكد والطحال فيعسل غسلا تطبيقا
بالملح والكرفس موات ثم جعل في قدر نظيفة كبيرة قد حوت بعود ويجب
من الخل الصرف ما يغرد ذلك وقيل ماء مراد فوق غمر ويصب فيها اوقية زيت
طيب وقليل ملح وباقة سذاب واخرى كرفس وباقة كرنج رطبة حتى اذا غلت
القدر اخذت جذبا مسلوخا قفطه قطعها كرازا والعيد فيها فاذا اهل غلت
غليتين اخذت خروفا سميطا فجعلته فيها على صوره مصموم الانحاء والاعضا
والقيت فيها ثلاث دجاجات فايقه وخمسة افرح شمان وخمسة فرايج باقى
ذلك شيئا بعد شي ثم تعاد الى ق الطير مثل السمان والعصافير فتلقى في القدر

ما المذكور

مدقوقة
ما امكند منها فاذا انضجت طرحت فيها كفا من ملح وكفا من كرنج باسفة
والق فيها بادجانا قد قشر وسلق في الخل في قدر اخرى مع جزر وبصل والق
اوقية زعفران ان احتملت او نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تزدى على
النار فاذا اهدأت فاعدا الى ما يكون من العليا في راعقه واوسعها فانزله فيها
خبزا مقطعا مثل الشواير ثم اغرف من المرق عليه حتى يتشرب ثم اخرج الخروف
الباردك المحيط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفور به كالهو باردك
الدجاج والفراخ ثم اعد الى الكم الجدي المفضل اعضا فاقسم به الطيفور به ثم اجعل
في قسمة كم البقر في تفصيله كم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شواير
وضعا فوقه واجعل دون ذلك البادجانات والبصل والجزر وبين ذلك الفراخ
والعصافير والطير الصغير وزينه بزرما ورد وطردين ولفائف ومحاشي
ومباخر وقيات محشوة وقطع الجزر واجعله في التفصيل ومما وجدته من خل
فاجعل فيه ثغلا اخضر احسنا وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع
ان شاء الله تعالى
فتقطعها كما تريد وتلقى في قدر نظيفة منها ما احببت حتى اذا انشلق ولم ينفخ

في قدر نظيفة

اخرج ونشر على طبق ثم يوضع اللحم فيقطع ويصلق في قدر اخرى فاذا اغلى عليه
اخرج ونشر ايضا فاذا ابود اخذ له خل حار جيد فالق عليه مع قليل من ماء او قدر
يحتل فان كان ضعيف الحمل لا يترك فيه ماء فاذا اغلى فاطرح فيه ذلك اللحم ^{الجم} و
البطون بعد السلق ونظرهما ثم يوضع جرجير وكرفس وبصل وقليل من ملح في قدر
القدر ويكون البقل مربوطا ثم يطرح فيها كوزين يابسة وفلفل وكمون مدقوقة
حتى اذا دبضج اخرج اللحم وصيقت المرققة مخرقة صفيقة نظيفة حتى لا
يبقا من الاثر فيها شي فاذا اخذت نصفه اعد اللحم والمرق الى القدر واغلى حتى
يبضج واطرح فيه الزعفران مع قيراط مسك ان احتاج الى كسر حمضه فالق
فيه سنكرا بقدر ما تريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصف
ويؤخذ من الخبز ما يريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصف
اقراص الفرن يكون فيه بعض الجفوف تسحقه بيديك وتخلط بالمخلوط
في قدر وتصب عليه من دسم السمكاج ثم تود تحتها وتزيد فيه قليل من شيرج
الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى شيرج وتزيد حلاوة وتلقى فيه دار صيني
وسنبل او زنجبيل او زعفران او قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلى المرققة فاذا اغلت

صفتها

تغرقه
صفتها على اللبالب الذي في القدر وتحرل حتى يشتد ويستوفي ثم يصب
في طبق وريته وتصفى اللحم حوله مع المحشو وتزيد به قليل بقل وقطع عليه قليل
وكرفس وقدمه ان شا الله تعالى **الباب الثاني في علاج الكبد**
التي تسمى الكبد يوضع سمسم في قدر
ويطرح في القدر ويصب عليها ما دملح واغلى على النار حتى يبضج ويتهرأ وينتشر
اللحم العظم فاذا انتهت الزلته عن النار فان غليظا فدقه في الهاون ثم اخذ اثنى عشر
ايضا ففقه واعسله ثلاث مرات وصبت اللبن المصفى على مرق اللحم فاذا ادى
ملوحت عليه الارز فاذا ابضج الارز طرخت اللحم المدقوق عليه ثم حرمت حتى
ينطبخ الارز وتسقيه زبد او سمنا او دهننا مسلو استخرج نصفين او لثلاث
وتضربه ابدن حتى ينطبخ كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناعن الذي في من
اللحم شي صفيح حتى يصير مثل الخبز ثم يقطع الارز لا يبين منه شي ويجعل
سكروية يوري وقدمه ان شا الله تعالى **الباب الثالث في علاج الكبد**
دجاجا في سمان فتسقط وتشتوي وتجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم
يؤخذ الخند ورفيقه ما فيها من اللحم تنقا حتى يتقا مثل الخبث والذواق

ثم يجعل في قدر نظيفة ويصب عليه رطل زيت او شيدج ومثل ما يغمرها في
من الخيوط التي من الصدر ويجعل على النار ويترك ساعة حتى يذهب الحواشي
الكثا لما ثم ماخذ لباب خبز سمير منخولة فلقية في القدر ويكون بالقرب منك
لبن خليب وما كان في الماء الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم يصب ذلك في
القدر وتحررها فكل ما انقص ما وها مددتها بشي من ذلك اللبن وداوم ذلك
حتى ينقعد اكثر انعقاد من الهرايس المتخذة من الخلطة ثم اغرفها وقرب منها
مربيا بغيرها وقدمها ان شاء الله تعالى **فائدة** فاخذ الكروشن بعد
الغسل والتميط فتقطعها وتنظفها وتنظفها جيدا ثم تضيقها كما تضيق اللحم
ثم تشقها خيوطا خيوطا اذق ما تفرغ عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها
بلبن خليب وتطرح فيها عود دار صيني وخولجان وشحم دجاج مذوب ثم
يلقى عليها الارز المطبوخ وتحررها حتى ينقعد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها
بدسم شحم الكلي من القلي ثم تغرفها في طيفورية وتذرعها بشي من دار صيني
مدقوق وتوكل بزي ان شاء الله تعالى

فائدة توكل في المكان يوخل من مدور الدجاج المشوي فينتف
خيوطها ويغلي اللبن والارز المطبوخ فاذا انتضج طرح فيه اللحم المنشف وجوز

صنعا

صنعا جيدا ليدهن دجاج مصفا والى فيه الملح العذب بقدر ما تحتاج واضرها
صنعا جيدا ثم اغرفها في طيفورية وقربها مع مربى
جمع اللحم والخلطة المقشونة المحشوشة بعد غسلها في قدر نظيفة فوق الدرة
التي كان ان كان يفعلها في الشور وتطبخ حتى يذهب اللحم ويقرى حتى ينقعد وربما
انضج كل واحد منهما على حدة ثم جمع او ذق اللحم في الجرجير الطبخ وخطوط وضربت
جعل النج مع الارز نصفين وتعمل من ارز مطبوخ وارض صبيح واي ذلك كان فتمسا
يزيدان في طينة اللبن وفي دسمها الزبد وشحم اللط والدجاج ولباب الخبز وتعمل
ايضا من صدور الدجاج مع ارز ولبن طيب وسكر وتسمى المهلبية **فائدة**
يوخذ اللحم السمين من الاصلاخ والاعجاز والالفة فيقطع ويوضع في قدر نظيفة
ويصع عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمر من الماء وبلقى عليه عود دار صيني
وعود خولجان ويغلي حتى اذا فارب البضج القيت فيه الخلطة المقشونة المحشوشة
المصلوقة على حدة فاذا غلى عليه او غليتين عدت الى الارز وغسلته غسلًا نظيفا
ثم تسفته بمندبل والقيته في القدر واحذر ان تحركها ثم تعود عند تسفها فزويها
من اللبن الخليب ثم توخذ تحتها وتوخذ ايضا فاذا انشف اللبن زيد فيها لبن فلا تزال
تزيد فيها اللبن وتوخذ تحتها حتى يذهب شربها ونضجها وتلقى فيها الملح وتحررها حركا

رفيقا وملا لا الامران تبدان في اول طينها بقلع الدعوة من وجهها لتجيبك
 تطيفه وتخرها في طيفو ربة وفي وسطها سكر حجة مري
 الذما يا كل الانسان اذا اتى بضيفه يلبسان
 وطابت لجد او الخوفان هريسية يصنعها النشوان لهن طيب الكف والافقان
 تجمع فيها الخير والخلان وتلتقي قدرها الادهان والهم والالينة والشجان
 وبعده الاوز والسمان والخطة البيضاء والجلبان وبعدها الارز والالبان
 جوده بطخه الطحان وبعده الملح والخلجان قد تعبت بعقدها الايدان
 كانهما زبد ويستريان تجل من رؤيتها الالوان اذا بدت تحملها العلمان
 بضمها الصفحة والخوان وفوقها كما لقنوا خبز ان يسكه سقف له جيطان
 مقبب وماله اركان ابرزها للاكل والوزان تقمر من بهجتها العيوان
 والمرى فيها فله مكان يوثقها الجايح والسبعان ويشتميهما الاهل والضياف
 لها على ان اربابا سلطان تفسوا بها العنوا في الادهان وانتفعت باكلها الابدان
 ابدعها في محصرها سنان واجبت كسرى انواشروان اذا راتها الجايح العريان
 لم يعوط صبرا معها الليبان بنى لمر الوجان بنى منبر
 بنى شمس النار المستنير بما بيني وبينكم فاني اخ في الله ثم من العشير

وعود

وعد والسير يوم السبت نحوى قبل الظهر من قبل الظهر فتم هريسية قد احصتها
 يدان رحيش وسكاج كثير تقوم الزير باج اذا راتها فتصنع نفسها بقفا
 حبل فتنظف ويلقى في القدر ويصب عليه قطرات
 زيت وعود خولجان وعود دار صيني وكف ملح بقدر الحاجة ثم تودعته حتى
 يبيض ويلقى زغونه او لا فاولا حتى لا يبقى من الدعوة شي ثم يوحى الارز فيغسل
 غسلا حتى ينظف جدا ثم يلقي في وسط القدر ويودع تحتها نار لينة ويستوي
 اللبن حال ابعدها حتى يستوي العقول لها وينكامل بضمها ثم تنزل وتعرف في
 صحفة تطيفة وتقدم في وسطها سكر حجة مري
 يوحى اللبن الحليب فيجب في قدر تطيفه ويلقى غايه خفيفة بدار صيني وخولجان
 ثم يخرج منه الدار صيني والخولجان ثم يلقي فيه الارز المستوي تطيفا وينزل على النار
 حتى ينكامل بضمها ثم يحركه نحويا شديدا حتى ينطحن ويدخل بعضه في بعض ثم يلقي
 فيه شي من ملح كفايته وكما نشفت مزبدت لبن حليب وعقدت حتى ترتوي ولا تحتاج الى
 زيادة ولا تقبله ويجاد عقولها على حرجها فان اردت ان تلقي فيها مثل راجعها

٥٠

وفلفل ودار صيني وكون ويكبت ويجعل على القدر التي على النار فاذا غلت الق
 اللحم المدقوق مع الاباذير وتحرك فاذا قاربت النضج سقيتها بلبن طيب حتى ينضج
 جميع ما فيها ويلقى فيها السليم الصحيح مع الارز فاذا انضج الجميع بوزن بدر صيني وسنبل
 وانزلت وقدمت **طبخة لمراد** يؤخذ صدور الدجاج او غيره
 فتشوح رقائقا ويلقى في قدر مع دهن كثير غالب ويصيبها ما حتى تعجم ثم
 تنزع رغوته ويطرح عليه حمض وزيت وبياض يصل فاذا انضج ذر عليه فلفل وكون
 ثم تاخذ السليم فتصلقه حتى ينضج ثم تسحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم تصفيه بمخل
 ثم تلقيه في القدر ثم تاخذ لوزا مقشرا فتلقيه في الحجر وتطرح معه قطعة جبن
 وتسحقه سحقا ناعما ثم تنقص عليه بياض خمس بيضات وتسحقه حتى يلين ثم القه
 على اللب فان فيها لبن سقيتها شيئا من سنبل ثم تنزل على النار حتى تغل او قدم
 معها خردلا

ولما رأت السليمة راعني منها الصبا بصفحة قوراء وبها ذراهم سليم منقوشة
 لم ينهها النقاد يوم عطاء فكانا نأبدن تكون بدعة وكانه فيها نجوم سما
 تبدد والناظرها في حبس من فضة مسبوكة بيضاء قد استيعت لبنا حليبا
 فارتوت منه فقد كسبت ضياء فاذا راها الصبا لونها ذروا سعيها اليها عند كل مساء

الدار لاسر المحزون

الطبخة الخامسة من الخواص التي من السمات
 والحيات صفة اسماقية تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي
 الخاص به والجنب والاضلاع فتقطعه وقطعا اطافا ويغسل بغسلا تطيبا
 ويجعل في قدر نظيفة ويصيبه وزن درهمين زيت وعود خولجان وعود دار
 ودرهم بياض يصل فاذا غرت صب عليه نصف غمر ما فاذا بلغ نصف نصفه
 عليه من اللوبيا البيضاء الذي ليس فيها شيء من الاحمر والاسود وليكون نصف اللوبيا
 يتنام بنصف اللحم ثم يلقى عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصف ويصيبه من اللبن
 الحليب غمره وكما تشغز يد عليه لبن طيب حتى يراوى وينعقد وليكثر تغل القدر
 لئلا تحترق ويصت في مقدار اوقية دهن لالية وتحركها به وتلقى فيها
 من الملح بقدر الحاجة وسقيتها على النار واغرها وقدمها **صفة تحريروت**
 هذا الطبخة الذي تقدم وصفته والعمل واحد والندبير واحد الا انه
 يجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقأ ومثله مره ونصف ارز او الا فاضرك
 واعمل فيها بعملك في الاخرى من الدهن والرى فانما لا يشك اكلها انها جليلة

الطبخة السادسة من الخواص التي من السمات
 والحيات صفة اسماقية تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي

حمل مسموط فيجعل في القدر ويصبت عليه ثلاث اواق من زيت معصور ويطرح فيه
 عود خولجان وطرطيل يصل صبحا ودرهمان ملح اندراني وما حملت الاصاب كزبر
 رطب ودرهم من الماء يغمر الجميع ويزايد اربع اصابع ويغلى الى ان يقارب البصل النضج
 ثم يخرج البصل صبحا فيعزل ويصبت في القدر طرطيل وعود وجرارة حتى يفيض اللحم
 او يكاد ثم يلقى فيه باقة كراث او جزر وكرات شامي او بادنجان او قرع ثم
 تغلى واسخن البصل الذي كنت اخرجته منها مع خمسة دراهم كزبر يابسة و نصف
 درهم فلفل وخمسة دراهم كرويا واجعل الجميع غضاره وصب عليه اوقيتين مري
 بنطلي وشيام من مرق القدر ثم يذاب الجميع ويورد الى القدر ودعها تغلي غلية ثم ترفعها
 عن النار وهي تغلي وتطرح فيها شيام من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن
 ثم تغرفها وتقدمها ان شا الله تعالى **الاشربة لابراهيم بن الهيثم**
 وطاه اثنان في الطعام بصحوة ملحة كالشمس وقت المشرق **حادي**
 يدبر اية كذا حكت بنظافة وقد زينت في العرف من كذا
 مفصلة قد شذرت بجواب كذا فصل الصواعك الخافق
 من جزر في الماء لطيف كانه **سبابك عقبان** يد في مناطق
 وفيها من البادج جسم كانه **وقد صبغت بالزعفران** فاولها اذا ادرت بها العين لوز الشفا
 لها رخ كافور ومسك وعنبر وطعم كطعم الشهد في ذائق
 لها طوق كح في التريده كانه **مناطق** تبيد في بيض القراطيق

فما هي

فها هي عندي في الطعام اذا انت الذواشني من نفيس العلايق
الاشربة السابك والخطي **الاشربة** الزير باجان والاشربة
الاشربة الما حون يوحذ فزوج فيسقط وينطف ويجعل في قدر ويصبت عليه
 عذب وزيت انفاق وحمص مرصوص مبلول وخرولة ملح وبصل فاذا غلى جعل عليه
 خل وكرات وكزبر ويغليان مع الفروج ويترك حتى يسكن ويصنع بزعفران
الاشربة الما حون يوحذ دجاجة فائقة فتفصل وتنطف ثم
 تجعل في قدر نظيفة ويصبت عليها نصف رطل ماء عذب ونصف اوقية زيتا طيبا
 وشي من بيض بصل يغلى فاذا غلى صب عليه من الخل الابيض المصفى نصف رطل ومن
 السكر الابيض واللوز المقشور اوقيتين او اوقية ومن الماورد اوقية ومن الايازير
 فلفل ودارصيني ومن يجمل مصرور في خرقة رقيقة ليلا تغير لونها وتذاعلى النار
 قليلا ثم تترك بعد ان تنقد وتعرف ان شا الله تعالى
 تاخذ من اللحم ما يلي الاضلاع فتقطعه وسطا وتاخذ دجاجة فتسقطها وتنظفها
 وتزوي براسها وعنتها ويطويها وتوصلها بارب قطع وتجعل الجميع في قدر نظيف
 وتصب عليه من الماء يغمر واجعل فيه رطل ماء حار او قد تحته بنا دليته ثم
 تاخذ كرفشا رطبا وعصن سداب وكفا من فستق منقاه فتسحق الجميع سحقا جيدا

وتلقفه في القدر وتطرح عليه شيئا يسيرا من ملح او حاشا من كزبرة يا بسمة
 ودارصيني مدقوقة ثم امسح حول القدر واعرفها ان شاء الله تعالى **باب**
الخبز بالابن الماري **باب** **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري**
 بوخذ فروع سمين فبصل ويجعل قدر زليفة ويجعل مودة عود الخبز
 وكف حمص مبلول مقشر ويطبخ اصل صحاح ويسير ملح ويصبت الى ذلك من الماء ما يغمر
 ومن الزيت وزن ثلاثة اواق قد يمكن عوضا عن الزيت الشيرج في كل الاوان
 وانما ذكرت الزيت في هذا الكتاب قياسا على اهل الشام واما اهل مصر لا يستعمل
 الا الشيرج ثم يجعل القدر على النار حتى يفيض البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقى منه شيء
 فيرمي به ثم يصب القدر ربع رطل خل ويصير عليها حتى يفيض الخل ثم يصب رطل ماء
 السفرجل طري قد عصف في ذلك اليوم ويلقى فيه نصف اوقية كزبرة يا بسمة
 فلفل وخبث مثله وثلاثة دراهم كزبرة وعشرون درهما لبا بالجنز وترفع عن النار
 ويعصر حولها وتترك حتى تسكن وتعرف **باب** **الخبز بالابن الماري**
 وهي تؤخذ اربعة افراس نواهيض سمان فتقطع بنصفين ثم تحكم
 غسلها وتجعل في قدر مع كف حمص مبلول مقشر ويسير ملح ونصف رطل بصل
 مقطع وباقة كزبرة وطعمه مقطعة ونصف رطل زيت طري عذب ومن الماء ما يغمر

وتجعلها

وتجعلها على النار حتى تنضج نصف نصفها ثم يصب القدر ثلث رطل حمص جيد
 وكزبرة يا بسمة مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتأخذ
 من خمير السميد الذي قد انت عليه لبا مقدار جوزتين فيمزج ثلث رطل بنيد
 شراب ديجاني ويجعل فيه نصف درهم فلفل ومثله زنجبيل ودرهمان كزبرة
 يضرب بالبنيد المذاب فيه الحمر بنجيد لا ويصير في القدر وترفعها عن النار
 بعد نضج الحمر وتعطيها بشيء منع بخارها من الخبز الى وقت الحاجة اليها
باب **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري**
 على المفاصل وتضيرها في القدر وتأخذ بياض بصل وحمصا مرصوفا فتلقفه
 فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر
 وسحقته سحقا ناعما على البخل وسقته فلولاً وكزبرة ودارصينيا وشيئا من مري
 وخل وصير المسحوق فوقة نفع وطرخون فتطبخه قطعا صغارا في الماء ثم اعرفها
 بعد الغلي والتسكين ويكون عندك مبعر محشو وداره واعرفه على خبز
 مفتوت وصف المبعر حوله فان كان فيها حموضة نكحه طرحت فيها
 سكرًا وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار قبل تسخينها واعرفها
 على الصفة ويقدم ان شاء الله تعالى

الزبيب باجة معني ليس يعرفه من البرية الا السادة النخب صفرا تغتزر
 عن لون حكاها لنا اذا اتى في الربيع الزهر والعشب قد استغن عن سيقن
 الزعفران فاما لذيبتها عيب ولا ريب في صحفة من جين ابيض يثق كانهما
 من ضياء النور تستليل اذا انتك بلون فاق زطرت عيناك من الجينا حشوه
 فيها فراخ ولون بعد سكرها ونزع عفران وخل طعمه عذب وما ورد وازاد
 وانبجها من جرد اكله البيران والحطب فاجعل مكان الفراخ ان شئت فاقية
 دجاجة انما في قدرها عجبت هذه قد طعمتها كف حادقة لها على غيرها الاصل
 والاذن **الباب الثاني في علاج الحامضات والامساك**
علاج الحامضات يؤخذ اللحم فيقطع وسطا ويصبت عليه ما يغمره ويقطع
 معه بصل وكزبرة وطبقة ويطرح فيه زيتا فايق وحمص مسحق ودرهم ملح فاذا
 وضع اللحم فصب عليه من حامض الارجاج او حامض ما ركب منه على اللبؤا شيئا بقدر اللحم
 غل فان كان طعمها حامضا جدد لربها ما رمان طوا او قطعة سكر وبزرها
 بقليل وكزبرة يابسة ونزججيل فاذا لوقت فاجعل لها ترتيبا واجعل اللحم حولها
 تؤخذ فرجين فيسقطا وينظفا ويغسلان ويغسلان
 في برمة نظيفة ويصير معها كف حمص مرصوص مقتشر وقطعة خولجان ودار صيني

ويصير

بالعذقة

عليها من الماء ما يغمرها ثم يطبخ فاذا غلى غلية اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ
 حتى لا يبقى منه شي ويطرح فيه بياض البصل مقطعا ملاء كفت ثم يوقد تحته فاذا افاد
 ينضج طرح فيها كزبرة وقليل بقدر ثم تغط القدر حتى ينضج ثم يطرح فيها البصل الحامض
 مقدار سكرجه وتغطا من غير ان يعصر وليكن متقام من جبه وجوده ويطرح دار
 مسحوق بمقدار ما تحمله ثلاث اصابع قاينة ويترك ساعة بقدر ما يهتر الحامض
 ويصبت عليه ايضا مغرقة ما حصرم ويدق لها عشر لوزات مقشرة وتنتثر عليه ثم تنزل
 وتقدم ان شاء الله تعالى **علاج الحامض** تقطع دجاجة سمينة وخضرة اربعة
 وتغسل وتغسل في قدر مع درهم ملح ويوقد تحته فاذا انضبت ماؤها وتشتقته
 دق بصل مدور واستخرج ماؤه والوق في القدر مع حمص مبلول مقشر وعودين
 ودار صيني وصبت عليه زيتا وحركة قليلا واطرح قليل ما فيه ما وقدها بنا
 لينة ليل لا تشيط فاذا انشت ماؤها فاعصر لها ما عاها من الحامض وصب فيها مقدار
 لطل وارجع رغوها ودر عليها دار صيني مسحوق وقطع عليه سدا يا ان شاء الله
علاج الحامض تقطع دجاجة وقرصين ويغسلان ويغسلان في قدر مع
 مقطع ودرهم ملح ودرهم زيت ودرهم ملح في اسرار ما ينزل او ثلاث حلو وثلاث
 حاصص وقليل ودرهم ملح في اسرار ما ينزل او ثلاث حلو وثلاث حاصص

قطع
اعني ارفع

ارطال

حتى يبيض وتغرف **الاسنة الحمراء** يؤخذ من نخج جدي سبع اربعة
فتقطع وتؤخذ من نخو رطل احمر من في من العروق من فخذ او كشم ازجعه
وشي من شحمه او اليه غيره فينزل ويحلى في قدر على الحرج وتقلي حتى يبيض ويرش
عليه حمض ما ليحوا وخل خمر وما سماق وحمض اترنج ويطبخ على النار ثم
ينزل فيجعل منه سنبوسج في عجين قوي قد احكم عجنه وعرك ونعزله حاجبة
وان شئت قليت اللحم المدقوق وعملته بمصل وكزينة رطبة وبابسة سنبوسجا
وتعزله ثم يؤخذ اللحم بعد قطعة وغسله وتنظيفه فيجعل في قدر ويترك فيه من
الحصر المبلول المفلوك ومن الدار صيني قطعتان نخود هيمان ومن الخولجان قطعة
نخود لاهم ومن الكزينة الرطبة المقطعة وبياض البصل شئ صالح ومن الزبيب
ثلث رطل ويسير ملح ويصب في القدر من الحامض عمرها وتجعل على النار حتى يبيض
ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كزينة وفلفل ويسير من نخيل مسحوق
ويجعل السنبوسج فيها يرفق ثم يصير عليها قلبه حتى يبيض السنبوسج ويجعل فيها
قدر بهم ورق سداب طري مقطع وتترك على الحرج حتى تسكن ثم تغرف
من ما الحصرم والنفاج الحامض وما حاض الا ترنج وقد اخذت
من ثوب الشامي والايطاص الصغار الحامض والرياس وان خلط ما التوت

بالمرى

92
بالمرى الرازي الاسود وعمل على عمل الرخينة وجعل فيها اسباناخ فيتوهم
الكلما انه ياكل رخيصة طيبة وسيل من مضته وعفونته **والسنة**

الاسنة الحمراء يؤخذ من نخج جدي سبع اربعة

ان كنت ترغب في طعام قايح في الصيف للحر والصفراء فاعد الى اللحم الدجاج
مفصلا عضوا فخصوا (الطف الاعضاء) واعسله بالماء القراح متابعا
للغسل او ينقى من الاقدار واجعله في قدر وقطر فوقها زيتا طريا صافيا
كالماء واعد الى البصل المدور اشرع من قلبه جزوا من الاجزاء ^{تقطعا} والقطعة
لطيفة والقة في القدر فوق اللحم قبل الماء واعد الى الرياس ممتدقة ^{عصم} واد
بالمصفاة بخوف انا واصببه بخوف القدر واجعل فوقة مقدار ما يكفي من ^{الحلوة}
من سكر الالهوان او فطر نرجس واصب عليه غمر من ماء من ما ورد كما للحين
ورجعه كذا ومشد في نخو نسا ثم اشرع منها الذي جعلوا على اكلها طري
واداء واعد الى اللوز المقشر دقة حتى يصير كزينة بيضاء حتى اذا اكلت
في نعيمها وانتك في لين وحسن صفاء الغيت فيها لوزها وتوتها فقد اياها
على الرضا وعرفها في صحيفة محشوة بيضا مثل الذرة الرضا
ثم انقها ما ورد انما تغطي كزينة ساعة في قاء فاذا اكلت غناك يا خير المرى
فادتر اكاس الحرة العذراء

باب الاطعام والشراب من الجنين

يحكى عن ابي سمين انه قال اول من اخذ الاسفيد باج باذان
 الصغدي وانما لم تكن تعرف مزيته وانما كانت شبه الماء والمخ الا ان فيها
 جبن وعجين وكحمد توق وبصل فامر ان لا يجعل فيها شئ وان يجعل الجبن مدقوقا
 ونراد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالجبن محشي فيه الابازير والمخ المدقوق
 وامر ان لا يجعل بصل وامر ان يعصر البصل ويؤخذ ماؤه ثم يجعل فيها بعد ذلك
 من الحاشي والنراين وما استند ذلك فجاءت عجبا واتخذها الناس حله ولبسوا
 اليه **اسفيد باج مرملة** يؤخذ اللحم فيقطع صفارا
 ويغسل ويلقى في قدر ويترك عليه حمص مبلول ونزيت معشول وقطعتان خولجان
 ودارصيني وبصل مقطع وابزار برطب مقطع وشي من ملح ويصحبها شي من جوار
 على النار فاذا قلت نزعته رعونتها واخذت لها الحكة السوداء قبل اللحم فيقطعها
 على قطع اللحم فان لم تكن حارة فجزر زانم يكن جزر فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم
 ويلقى فيها فلفل وكزبرة ومكون وشي من جبن ودارصيني مدقوق ويعقد فيهما
 بيض حشيرة وتمر او تمرين
 يؤخذ ثم تثنى اربعة اطال فتقطع لفة لفة وتجعل في قدر مع قطعة دارصيني وقل

بصل

ورطال يصل مقطع وثلاث رطل نريت وحاجته من الملح وغمره من الماء وتجعل
 على نار في نفسه او على كانون عجلا فاذا انضج نصف نصفه طرح معه الجبن
 قطع قدر خمسة دراهم فاذا اقدب النضج ترك فيها من ماء الكزبرة مع ماء الكرفس
 نصف رطل ويدق كزبرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني ويترك

الى ان يندى وتعرف وتقدم ان شاء الله تعالى
 لله در خضير امري قرجات بها عجنا في الحسن لم تعب
 كانها وسط جام ابيض يفتح والبيض من فوقها دونه
 ومرد اخضر في فضة نظمت حافاته يعيون صغن من ذهب

باب السوائل السوات السوات السوات

ياخذ اللحم الرخص وتقطع عليه بياض البصل وتضربه
 بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في الفدر وتطرح عليه حمصا مبلولا ونرا
 مغسولا وخولجان ودارصيني ونصب عليه الماء بقدر وترفع الفدر على النار
 واجمع اصول الكراث فاصلق ذلك ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكاكين
 ثم تلقيه فيها وتصفيه كزبرة ويكون وجينا مقطعا ونرا مقطعا ونحمله
 حتى يخلط ثم تقصص على راسه اربع بيضات وتذوق لها جينا اخر مع لوز مقشور
 وتذيقه بياض البيض فانه يعقد بها وينزلها من النار

يؤخذ قوارض الدجاج ويكود بها فيصلو حتى يكاد تنفج ويذهب ما وهما ثم
 يخرج ويؤخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب وبصل مقطع وكزبرة مدقوقة
 وحمص منقوع مدقوق وقطعة دارصيني وقليل ماء وتوضع على النار أو على الجمر ويغلى
 حتى يبيض البصل وغيره ثم يجعل القوارض والكبود المصلوقة فيها ويؤخذ من الملوخية
 والسلق نقي صالح فيصلى ويغص من مائه ثم يستحق بوزن نصف درهم فلفل وسبعة
 دراهم كزبرة ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق وخمسة دراهم جبنا حريفاً حراً
 حتى إذا صار مثل الخجول في القدر وحرك حتى يخلط ثم يغلى غليته جيدة ثم يؤخذ
 عشر محات بيض فيضرب بشي من مري ضرباً جيداً ورضب في القدر ويجعل حتى يخلط
 ثم يؤخذ عشر بيفيات أخرى فيضرب تيباً ضارباً قليلاً مري ودارصيني ويخلط في القدر
 ولا تحرك فإذا أجمد البيض قلبت في قصعة وأقدم معها سنبوسج متخذ من اللحم المدقوق
 مقلوباً بالزيت

رطل فشق في الماء حتى يربو ثم يؤخذ قدر فيطيفه فيجعل فيها فروجان سميكاً
 تفصلاً وخرقة كان يمرور فيها ثلاثة دراهم كزبرة وكماتة ملحاً ويصلى
 ذلك من الماء المحض ويجعل فيه نصف الحصى ويضرب على النار ويترك حتى يبيض نصف

ثم يلقا

ثم يلقا فيها من البصل الصالح الصغار طراً ومن الجن العتيق الحريف سبع قطع كل
 درهم فاذ انضج الفروجان والبصل جعل فيها من الفلفل درهماً ونقص فيها سبع بيفيات
 على صفة عيون البقر ومرتعت عن النار وقطع لها خبز سميد ثم سقى ذلك الخبز من ماء
 المرق وعرف حوله التزيد اعضا الفروجين والبصل ولم يعرف من الحصى شي ثم يصب عليه
 من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب ان شاء الله تعالى **صفة ما أحسن** يؤخذ
 أربعة فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلاثة احواد شبت وفي
 ثلاثة دراهم كزبرة وعود خولجان ويصلى ذلك ثلث رطل زيت عذب وواقية زيت
 ثم يصب على ذلك الماء المحض المنقوع مع الحصى الذي فيه ويترك حتى ينضج جميع ذلك ثم يقطع الحروف
 جواذق غير رقيق ويجعل ذلك قدر نظيف ويصب عليه أكثر ذلك الماء والاربع وتوضع
 القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الماء المحض ثم يترك القدر في قصعة واسعة
 ويجعل حولها الفراريج والبصل ويعرف من الحصى في القصعة شي يسير ويقدم ان

يؤخذ كم حولى من الجنب والعصر والمخاض والكيف فيقطع
 وشطاً ثم تغسل ويلقا في قدر نظيف ويصلى عليه ما حصر مقدار ما يعمر ويلقى فيه كغ
 حمص مدقوق وكغ بصل مقطع صغاراً وكزبرة مقطعة ولكن تغلى نصف البصل وكزبان

مثل ذلك ومغرفة زيت مغسول وعود خولجان وعود دارصيني وملح بقدر
 وتنصب القدر على النار وتنزع الرغوة أولا أولا ويؤخذ من التوم ثلاثة أسنان تغز
 في خلل ويلقى في القدر صحاحا ويؤخذ ثلاث خبازات فتقشر وتقطع خبازتان
 من الثلاثة تقطعا صفا ولا تقطع الخبازة الثالثة مثل الدرهم ويؤخذ من الطرخون
 باقة ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيؤخذ ورق ذلك الجميع ويؤخذ
 ثم تقطع الورق صفا راع الخباز واجعل فيها عودا واحدا من البوتج الطري واليا
 ويلقى في القدر يسير فلفل ودارصيني مدقوق ويغرك فيه قليل صغتر يستأني
 ويلقى مع البقول على الخباز وتكون مرة معتدلة الحرارة وتؤخذ شيئا من لوز مسحوق
 في الهاون فالقه في القدر وان لم تكن بما حصره او كان رمان حامض فيعصر ويلقى مع
 اللحم حتى ينضج اللحم ثم يخرج اللحم عن القدر ويؤخذ الحصر فيمات ويصفى ثم يطرح في
 القدر على الصفة التي وصفت وتعرف **الوصفة الثانية** يؤخذ من
 الاجاص الصغار الحامض فيغسل ثم يلف في منديل منديل ان كان يابسا وان كان
 طريا يمرس بالما وصفى بالمصفاة ثم يؤخذ صندل الجاج فقطع طولا مثل الاصابع ثم
 يطرح معها من اللحم ما تريد وتطرح للتوخ ثم يغلى معه ويطبب القدر بفلفل ومسا
 كائح ونزيت وشي من ابرار وشي من سكر وقل خر وفسن جوزان تسحق ذلك معا ثم يلقى

فيه

فيه وتكسر عليه بيضا ويقدم به ان شاء الله تعالى **الوصفة الثالثة** يؤخذ
 دجاجة سمينة فتحمط وتنظف وتغسل غسلا جيدا (وتقتل اعضا وتغزل باحثة
 ثم تؤخذ الى الشمس البالغ الاصف الحامض فيجعله في قدر وتصب عليه ماء وتغليه غلية
 ثم تترسده في سبابة في اناء ثم ترجع الى الدجاجة فيجعل اعضاها في قدر نظيفة و
 معها بياض بصل وكزبرة وطبقة وسذاب وعود خولجان وقطعة دارصيني
 ومن خبيل صحاحا ثم تؤخذ حبة فاذا غلى رشتت عليه ماء البصل ايضا ثم تؤخذ الى
 ذلك الماء من الشمس فتغمره به وتبزره بكزبرة وفلفل ودارصيني مدقوق وتتركه
 حتى يستوى وتغرفه ان شاء الله تعالى **الوصفة الرابعة** يؤخذ ثلاثة
 كم تغسل وتضبر في قدر وتطرح عليها نصف رطل رطل منقطع وربع رطل انوار
 اخضر رطب وكف حص وعود خولجان وربع رطل زيت ويصب عليه من الماء
 يغمره ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح فيه من ثول الزمان ما اخضر وشي من سلق
 فاذا انضج الجميع عمدت الى رطل من كسكس حامض ونصف رطل من كسكس البوسج
 او الوصل او اليابكي يدق ناعما ويصب عليه رطل من ماء الحصر فاذا انضج الكسكس
 طرح فيه درهمان كزبرة وثلث دارصيني ويكون قد قطعت نصف بصل تقطعا

صفاراً وتطرحه في اعلی القدر فاذا انتهى البصل طرحت فيه وزن
 دانتين قرنفل ومثلها سنبل وسكنجبين على النار واتزلها وهذه الكشكة
 تنوب عما سواها مما يتنوع من هذا الفن ويزيد فيها ما احب الي كل من الموصفة
 والبقول وغير ذلك **باب في طهي اللحم** اذا ما انتهى
 الخمر اكلانا اجل طعام يغتديه ويأكله اذا فاته السكاج قام مقامه
 من الكشك لونه حامض قد يعاجله بلحمة كفي من خروف ومثله من البه
 كما تراها اتحاد له وصبت عليه عني ما حصم فاكسبه طيباً فلذت ما
 اكله ومن بصل فيه كذا دخلا له من الجزر المقشور يتدققاً يله
 او اضلاع سلق كاللحم نخلها اذا ما رانها العين فيما مثله انابيب
 من دتر رطب منقذ فان لم يكن كالدر فهو يشا اكله طهنته بنان من غزال
 نجانا كنه لفته رجاء وطعام مقابله عليه قيت اللون من فوق وجهه كما
 قد علت جسم الغزال غلايله ما حسا الخمر منها خلا الذي به من خمار لم
 يكن ليزايله فلوله الذي قد كان يوماً موكلاً لنا حين اقام تتم فضايله
باب في طهي العسل تاخذ العسل المقشور فتغسله وتطبخه حتى يذهب

جدا وتجعل معه بصلاً مدوراً ونياً ملحاً ثم يصير عليه الخل من احب جعل فيه كدر
 وتطرح فيه زعفراناً ومن احب ان لا يطرح فيه زعفراناً ولا بصلاً صبت فيه الخل ثم طر
 فيه ثوماً مشد وخطا ويذرف فيه قليل كيون من غيران بلقي فيه زعفراناً **صفحة**
باب في طهي اللحم ينصل مقطع ونريت فاذا اغليت القدر وترعت الرغوة وطرحت
 فيها العسل المقشور حتى تهولام تصب فيها خل ويطيب بكون وكون واطرح فيها ثوماً
 ومن احب طرحت فيها حباً مدقوقاً ومن احب صفرها بزعفران وطرح فيها اضلاع
 سلق بلا حين ولا نوم ومن احب طرحت فيها حلاوة ومن احب جعل اللحم في هذه الصفة
 مطبوخاً مثل المرسية وترك معه حباً صحيحاً بقشر وجعله اذا غر لها وسقط
 الطيفورية **صفحة** **باب في طهي العسل** يوحذ العسل بعد تنقيته
 وغسله فيطبخ ويطرح فيه بصل مدور وجيز واصل السلق واصله وقلوبه
 ويفقص عنه بعض صجاج ويطيب بكون وفودج او الفليتا **باب في طهي اللحم**
 اللحم ينصل مقطع ونريت وخولجان ودار صيني صحيح مشدوخ فاذا اغلى وترعت
 رغوته طرحت فيه عدساً صحيحاً منقاً مغسولاً فاذا اقارب البقيع القيت فيها
 قطع جيز ونريون وطيبته بكون وكون وخولجان وقلع ومن احب زاد فيها
 اضلاع سلق وطاقات وفودج وهو القلي

عمل اللبانيات واللبانيات منسفة لوبيات يؤخذ اللحم

الكفت والعضير والاطراف والالية فيقطع ثم يلقى في قدر بعد غسله تطييفا
ويلقى عليه بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني ويصبت عليه غني ما فاذا
على غليات التي عليه لوبيا حمر منقاة معسولة وطبخ حتى ينضج فاذا انضج سقى اليه
مذاينة والتي فيه من الملح حاجتها واغرفها وصبت عليها من ذلك الدهن المذاب
معها خرد لا ان يشالله تعالى ومن اجب ان يحل فيها لوبية بيضا فعمل

لوبيات خرد يؤخذ اللوبيا فتصلق وتشدخ ويصبت عليها خل وملح وخرد
وزيت ويقطع فوقه كرفس وتنع وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا
ويجعل خل ومري وزيت وحده ويقطع فوقها البقل ان شاء الله تعالى

لوبيا حمر يصلق ولا تشدخ ويصبت عليها من بياض مري وزيت وحده
وقطع فوقها قليل سذاب وسبك ملح مقلو ومصلق ويصلق بيضا ويقطع طولا
فان اكله مما يطيّب به ان شاء الله تعالى

اللبانيات واللبانيات منسفة لوبيات

من عدس وجزء من لوبيا وجزء من حمص وجزء من ماش وجزء من ارنج وليكن
اقل الاجزاء ثم يغسل ويجزل وتأخذ كما سميتا وتزيد اسميتا وتغسله تطييفا

ملقحة

ثم تلقية في قدر طيبة وتصب عليه اعلا من غمره ويطبخه نصف طبخة وتلقى فيه
سلفا مصلوقا باصوله واضلاعه فاذا اعلت طوحت فيه الحبوب المنقوعة
ثم يلقى معه الجبن الحقيق وتصب عليه خل وزيت وكزبر وكمون وفلفل مدقوق
الجيج وتحرك فاذا انضج عمدت الى جنود السمك فتصركته ثم لثته بزيت انفاق ثم
عرفت عليه وقدمته

اللبانيات واللبانيات منسفة لوبيات يؤخذ من اللحم المجموع ثمانية ارطال
فتشوح ويؤخذ من الحمص المبلول شي صالح ومن اللوبية البيضاء المبلولة ضعف
الحمص فيقشر ان جميعا بالايدي ويجعلان في القدر بعد غليانها ويؤخذ عدس

فيصلق صلقة خفيفة ثم تؤخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشوح بعد غسله
ويترك عليه من البصل الصحيح رطل ونصف ثم يؤخذ الخل الحامض الابيض المبييض
بالدقيق رطل فيخرج بأربعة ارطالما ويصبت على اللحم والبصل من القدر ويطبخ

في حمود يدق حتى يصير انعم من لحم اللقائن وكذلك تفعل بالبصل الذي كان في اللحم
ثم تغسل ذلك بقصبان السلق والحبوب فاذا اسحق الجميع جمع في البحر حتى يخلط
ويجعل معه كزبر يابسة ونافل وبزر الوارز ناخ ومن الزم وزن درهمين ثم

يؤخذ خل ابيض حامض مبيّن يدبرهين دقيق سمك ويجعل ذلك مع جميع
اسحق من اللحم ويؤخذ في القدر التي طبخ فيها اللحم ويصب عليها ذلك اللحم ويصبت على ذلك

من الزيت العذب رطلاً وورد القدر على الجمر وادخل فيها حراشاً لا يخرج منها
حتى تنزل من النار ويدام تحريكها حتى يصير مثل الهريس المحككة ثم ترفع
عن النار وتعطى الى وقت الحاجة وتعرف فلا يشك في انها هريسة ويزمها اكلت
مع زعونة الخردل **الباب السادس والستون في عمل**

النار باحات الخوات والحامضات نار باح نيامون
يؤخذ كم وفرايح فيقطع اللحم ويفصل الفوارح ويعسل الجميع غسلًا نظيفاً
ويتوكل في القدر بعد غليان ماء يغمره ويصير فيه حمصاً مرصواً مبلولاً
وكوبين رطبه وزيت انفاق وملياً فاذا غلى فاطرح فيه حبر رمان صحيح وزبيب
صحيح فاذا ابضخ فرتش عليه مري وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوقة وانثر
منه او اغرفها ان شاء الله تعالى وعلى هذه الصفة يؤخذ الزيت قليل ويمزج
بقليل خل ويعصر ويصفى لمخل وكذلك رمان ويصير في اللحم في القدر والمخل
والخل اعرفه

يؤخذ كما فتقطعه وسطاً ويحمله في قدر نظيفة وتلقى عليه حمصة ملح وبياض
البصل وتؤم مدقوقة كزبن يابسة وتلقيه في القدر وتصب عليه في القدر ما يغمر
من الماء ثم تأخذ لوزاً طيباً رطباً اغص ما يكون منه قدر عفتين فتشقه

اجمع نقشه سحقاً جيداً حتى يصير مثل المرمم وتلقيه في القدر اذا ابضخ اللحم وتلقي
عليه مشكوة من خل خمر وامسح حولها وهدتها على النار فانها طريفة مليحة

الباب السابع والستون في عمل
سعدان الحار تأخذ من طابيب اللحم فتقطعه وتجعل في

القدر بعد ان تغسل نظيفاً وتصب عليه زيت طيب حتى يسير من ملح درهم وتقطع
بافه كرات البصل وتلقى به يسيراً ثم يصب عليه فوق غمر باربع اصابع ماء السماق
المصفى وعسل ماء السماق اما ان تجعل الماء والسماق في الشش اما ان يصب عليه
حار ولا خير فيه اذا غلى السماق في الماء النار ثم يلقى فيه ما خضر من بقل الزمان
ويجعل فيه كم من جوز مدقوق وكحاً من جوز صحيح وتبزر القدر بكونه يابسة
وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوق وتغرفها على تزييد قد زرفوها جوز
مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزيينه وانثر فوقها جوزاً مدقوقاً ونعفاً
مقطوعاً وقدرها ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللبن على مقدار اللحم والكم دماً
متوسطاً الحوصلة فان كان شديد الحوصلة فليكن ثلثاه حامضاً وثلثه حليلاً

ثم يوقد تحت بنار لينة ثم تنزله وتغيطه وتصب عليه ساعة فينزل اللبن الى اسفل
وتصعد الماء الى فوق فتصفي الماء عنه وتتركه ناجية ثم تأخذ اللحم من الكف والعصير
وتقطع لطيفا وتغسله وتسلقه سلقه خفيفا ان كنت مستبحرا ثم تخرجه
من القدر وتغمز من ماء بارد وتنشفه فاذا اسال عنه الماء وصفت القدر التي
فيها اللبن على النار بعد ان يطرح اللحم فيه ويوقد تحت بنار لينة حتى اذا غليتين
فشرت باد بخانا وقرعاً مقطوعاً وبصلاً مدوراً وطرخة على ماء ساعة
واطرحة في القدر حتى اذا غلي عليه طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش
عليه قليلاً قليلاً من ذلك الماء المصفى منه قبل وامسح حول القدر واتركه على اللحم
ولا تطرح فيه من الانوار الا الكون وحده ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه نعنعاً
طرياً ليلاً يسود فان لم يبال بسواده فاطرح مع الكون كزبرة يابسة وان اصبحت
الهللئون فاطرح فيه فتأخذ اللبن فتغليه كالأولى وكذلك
الحم ويكون اللبن طرياً وليل اللحم طرية فاذا اطرحت الحواج طرحت عليها طرياً
الحصرم في ثلاث دفعات ثم تترك الانوار في خرقه كما ان مصروراً في القدر وهو
كزبن ويكون دأريصني وخولجان مريضاً فاذا انعقد اللبن مرش عليه
قليلاً من ذلك الماء المصفى منه وامسح حول القدر واتركها على اللحم حتى ان شئت

البدة

البدة مسبوكة او شحم دجاج مذوباً او زبد او ان شئت ان تجعل فيها عوص الهليون
بقلة الحنظل او قطف عوص الحواج المذكورة فافعل ثم هدها على النار ليرتفع الدسم
ثم اعرفها

ان المصيرة في الطعام كالبدر في ليل التمام اشراقها فوق المويد كالضياء على الظلام
مثل الهلال اذا بدا للناس من خلل الغمام في صحفة مملوءة صفراً من جزع التمام
فدا عجت كاني هيرى اذا انت بين الطعام حتى لو ذمال الهوى هواه عن طلب العيشام
ولقد راي في الكرم خطأ فبادر بالعيشام ولقد شكك ان يكون موكل البر الامام
اذ ليس ثم مصيرة تستغنى السقيم من السقام لا غرو في اتيانها من غير اتيان الحوام
فنى اللذينة والعزينة والبعينة في الانام

يؤخذ من لحم حل صغير فيقطع طواً امثل الاصابع ثم يجعل في القدر بعد غسله قليلاً
ويصبت عليه زيت طيب وعود خولجان وعود دار صيني ويطرح عليه كزبرة
وطرية وبصلاً مقطوعاً وينضج قاذلح دز عليه قليلاً وكسفره يابسة وكروناً
مدقوقة ثم يسلق السلق وتلقته في القدر ثم يدق المضرد فانا عاثة بلقية عليه ورفه
يؤخذ لحم مجزج مما على الاضلاع فيقطع قطعاً راراً

ويجعل في قدر تطيفة بعد غسله بالماء تطيفا ثم يصب فيه من الماء ما يغمره ويطرح فيه
 مصلا مقطعا فاذا اغلى طرحته فيه جوارا مدقوقا ومصلا مدقوقا ثم تطرح فيه
 شيئا يسيرا من بادجان مقطع صغارا وتغليده ثم تطرح فيه من الابرار كوزيرة يابسة
 وقليل فاذا اغليت بالابرار انزلتها عن النار لئلا يتشيط ولا يكون لها مرقة الا قد
 مغرقتين وتغمرها وتقدمها **في حرقته** يوحذم فيه
 اضلاع فيصلون حتى يصلت ثم يخرج فيقطع ذقاقا طولا ويجعل في قدر تطيفة
 ويصير معه حصص مريض ويصل كثير مقطع ود ارصيني وخولجان ويوحذ
 سلق فيقطع اصوله على قدر اللحم ثم يصل على حله في قدر اخرى وتغزل فاذا انضج
 اخذ كف لوز مسوق ناعما واخذ بيضا من عشرة بيضة فيضرب باللوز المسحق حتى
 يختلط ثم يعزل ناجية ويوحذ بصل مدقوق ذقا جيرا فيصير فوق القدر
 لبن مريض قدر رطل فيصب القدر ثم يوحذ ذاك اللوز والبيض فيصب فوق القدر
 وتغمره على النار وتترك حتى تسكن وتعرف ان شاء الله تعالى
 يوحذ كم سيدن بعد غسله تطيفا فيقطع ذقاقا ثم يجعل في قدر ومعه سايض
 بصل مقطع وحصص مبلول مقشر ونزيت غلب وملح ثم يغلي حتى يقارب النضج وخذ
 البعدل الطري واستحقه بيضا من خمس بيضات ثم الق فيها ذلك وخذ اضلاع سلق

مصلوقة

مصلوقة فمطعمها طولا والنها في القدر فاذا انضجت بترت بقلقل وكوزين
 وشي من كوز وثلاثة اسنان ثوم واتركها حتى تسكن واغمرها وقدمها ان شاء الله تعالى

الفصل الثاني في السعال والاسهال
في السعال يقطع اللحم بلا عظام على حكاية الفلية في

الصغر وتغسله بغسلا تطيفا وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت
 الشحم مدقوقا حتى لا يكون له حمم وتتركه في قدر تطينه فاذا اداب الشحم مع الزيت
 طرحته عليه اللحم بعد صلفه على حدة فاذا انقلى فسقه قليلا ما الحصرم فان لم يحضر
 فما الساق مذايا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قد رطلا
 من الماء الحصرم واحمر فان كان مع الماء حصرم قليل خل وعسل فيكون طرحا للعسل
 وصب ما الحصرم في وقت واحد وبزره بكونه يابسه وقليل قلقل وخولجان
 ود ارصيني وكوز مدقوقه يكون من القلقل والخولجان نصف درهم ومثله ملح
 واستحقا راحة وعفرا وخذ اللوز المقشر قدق بعضه ناعما وبعضه جريشا

مع لياح خبز لنظر حدة راس القدر وتسخن حوالى القدر بقليل سداب بعد ان انضجت
 اللوز الناعم بقليل ما ورد وحركت به اللحم وتغمر من السداب في وسطه قليلا
 لياخذ طوعه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقه مجردا الا ما يكون تغدر الصنيع

ورفع الكتل يذنب ملعقه حتى يتداخل الكتل في البيض وتراعيه برفق حتى يجمد البيض
وينضج فاذا استحكم صيبت عليه من العسل المنزوع الرغوة مقدار رطل ونقبت خلل
الكثل بمثل من غير عقرسه وقلة الهندام حتى يتداخل العسل في خلله وتركته بعد
لحظة وانزلته وذررت عليه سكر او لوز امقطعاً مصبوغاً الواناً وقدمها
ان شاء الله تعالى **صفة معشوقه اخرى** يوحد التمر الجيد في منقعه ويترفع
عجه ويترك في اناء ثم يوخذ اللوز فيقشر عن قشره ويحصر ثم يوخذ خرد من التمر ويترك فيه
مع حصاة من سكر وتصنع منه شمياً بالبلوط وصنعته بان يترك في يده او سبيج
ليلا يلذق التمر بالكف ويعمل منه ماشاً ويفرده ثم يحضر مقل تطيفا ويصف ما
اعده من التمر المعمول واحده الى جنب اخرى الى ان يمتلئ ارض القلي ثم تغلب عليه مشيراً
طويلاً مقدار ما يغمر ثلثي التمر ولا تغمر كله ثم يترك في خلل التمر المصفوف غداً قليلاً
احاد امفردات ويدبر على الجميع خشخاشاً غير محصر ثم ترفع على النار ويتما حتى تغلي
الحاراة قد وصلت الى السكر واللوز ولا يتركه كثيراً لئلا يذوب السكر فاذا عرف ذلك
يهد الى البيض يكون قد فقتته جميعه وضربت به وخطط به قليل من عفران امهاو
وتحفظه خففاً جيداً فاذا علم ان الحاراة قد وصلت الى اخل التمر قبل البيض المحفوظ
عليه ثم يرفع براس ملعقه واغمر تمره تمره قليلاً بحيث يدخل البيض خللاً الى التمر

ويصير

ويصير تحت فاضلاً بينه وبين القلي واجمع ان لا يكون البيض كثيراً بحيث يعملوا
على التمر فاذا علمت ان البيض قد نضج واستوى فاعمد الى عمل منزوع الرغوة وفيه
قليل ما ورد وكافور واطلبه فوق التمر واتركه لحظة ويزا بصير الطعم الناعم انوار
من النار واعمد الى لب لوز مقشور فقطعه صفراً الحبا الميار واقسمه قسمين وصغرا حدهما
ثم صغرا والجميع جملة من اللوز الصفر والى جانبها جملة من اللوز الابيض والوسط
من اجلا القسمين ثم اعمد الى الخشخاش قد حمضته جيداً فدون على اسر الجميع دماً البثور الكثراً
يحت يغطي الجميع واعمد الى سكر مدقوق قليل الدق فدون بقدر ان يستدبره وخذ سيرا من
قشره على الجميع وقدمه ان شاء الله تعالى **تاليف من السجدة الاولى**
يا سائلي عن اطيب المأكول سالت عنه اليوم غير جاهل خذ يا خليلي اضحكاً من حمر
وكم فخذ بعد وشحم فاقطع من اللحم المسمن السمين الرطب واغسله بالماء الفراج العذب
واطرحه في الطبلون ثم اقله بالزيت والابواب حتى اذا صار فيه احمر
قطع عليه بصلاً مدوراً وبصلاً رطباً طرياً اخضره والى عليه سداً باو كزوا
وسقده مرياً وزنجيلاً وقللاً من بجد قليلاً واصنع عليه بجد هليو
واقص عليه بيضة عيوناً مثل نجوم النكاح المنيرة وزهر النرجس مستدين
وادر عليه قطع السدا وبعضه قام بانصباب وقرب الطابق في غلاف

يوحذ فوجان كسكران بعد تطيينهما فيوصلان ويجلان في قدر ويجعل
 قليل كزبرة يابسة ومن الفلفل والدار فلفل والحوالجان والريحيل المسحوق من
 كل واحد اثنان ومن الدا صيني المسحوق نصف درهم ثم يوحذ من الخل نصف رطل
 ومن البصل مثله ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية ومن الزرعي اللينط المعروف
 بالثاني اوقيتين ومن الزيت العذب ثلث رطل فيخلطان جميعا ويصبتان في
 القدر ثم يطبق عليهما دغيف ويجعل على المرح حتى ينضج ثم يرفع عنه النار ويترك
 حتى يسكن وان شرج الفروجان تستريحا غير رقيق كان ابلغ في طعم اللوز ان
سبعة عشر حيلون لاني المردى يوحذ اهلون الغض ويسلق صلبة
 خفيفة ويقطع صفاردا ويجزل ويوحذ اللحم فيقطع صفاردا ثم يوحذ شحم الجاع
 وتوانها ويكونوها فتقطع في القدر بعد ان تنطف غير الكبد فاما نلقى اخرشي
 ويصبت عليها زيت معشوك ومحصر من صوص وملح مسحوق ويباض بصل وكزبرة
 وكراث جميعه مقطع ويصب عليه من الماء اقل مما يضره ويقلى حتى اذا انضج
 اهلون فيها مع جوز مذقوق وجوز مذقوق وزيتون مقشر من زاده ويطرح
 فيها الكزبرة يابسة وفلفل ويوحذ بعض فيكسر في غصارة ويطرح ايضا فلفل
 وكزبرة ويضرب من زاده جيدا ويكون قلاطحت فيها قبل البيض الحشن والريون

ثم نقب

ثم نقب فيها البيض وتحرك ويصب فيها شي من مري ويطبخها حتى ينشف ثم حذ
 دغيفا وتورحو اليه على قدر القدر وافله في مقلى برت على حلة ثم اجعله فوق
 اللحم الذي في القدر مع ازاره فاذا اردت ان تغرفها فاعرفها فوق ذلك
 الرغيف وقدها ان شاء الله تعالى **في الحيلون المردى**
 من كان يحب لونه على قمر من الحبوب فما بالخل ينجي اني اذا ما الناس كان مطعم
 ما قد يضر من الالوان في الزمن فاني اشفي في الحرجم هذا من الطعام الذي لا شك ينفعني
 ما كان بالخل معولا سورت به وما سواه من الالوان يجرني ان الصبيغة للسكانج
 كجدي اديب بالفقه والسنن والحرمية جدا اني تنفعني نفع الصلابة للاعضاء
 والمضيرة لون قد اسر به لله عن ثمار من منظر حسن وللتى اشتهيها موقع عجيب
 عندى اشتاق شهران الى السن فوجانة لا ازال الدهر اطلبها من الطهارة فاعطى غايه العشق
 اذا اديرت بقدر ثمر عاكها طوق من الخل والابرار في قول واركت ساف لم فوق البيت
 وساف من بصل حلوة ومن وساف ياذبح قد قشرت او جمعة مقطعة في مثال الدهن الحشن
 وان جعلت سوى ياذبحها جزرا جائلك في غاية النطيب والبن واصيب عليه من المري العليق
 وما قطعت من كزبرة طيب من الغض حتى اذا اكلت في قدرها وعلت اطبقت من فوقها قوصا من القرن
 وشلتها فوق نار بعد وقتها ومكنت من لحيي النار والذهن حتى اذا انفتحت اخذت دستها
 اولتها في انا واسع البدن

ان برزت

فمن عندكم مغومة حوت لكهنأ ما رات يوماً من الحزن فوحانة تفرج للبعان
في صحفة كشال البدر في الآخ **الطعام من الحوم المجلية** **شما كزينا في اصل النسخ**
الطعام من الحوم المجلية **شما كزينا في اصل النسخ**
الطعام من الحوم المجلية **شما كزينا في اصل النسخ**
على مثل الاصابع ويخرج في الماء البارد ثم تخرجه منه وتطرحه في ماء آخر ويكون
معه شحم كثير مدقوق فان احببت ان تطرح فيه خولجان ودارصيني فانحل
ويحتاج اللحم الى مثل ثلثة بصل وفضا فان كان ايام القرع قطعته على مقدار اللحم
فاذا غلى اللحم غلية طرحت عليه البصل والقرع وتصب على اللحم قليل ماء في الاول فاذا ان
نشف القدر الماء سقيته مرثا وازاد ايا بسا مثل فقل ودارصيني وكزينة
يابسة وكون ومعرفة خلوش من سداب **بصلية الوائق** تقطع اللحم
طوالاً ويخرج عليه كزينة رطبة وبصل وزيت طيب فاذا انضج سقيته فقل
وكزينة وكونا ثم تقطع شيا من كرات البقل ثم تليقه في ذلك اللحم ثم دعها تحمدا
على النار ساعة واغرفها وقدتها ان شئت الله تعالى
ياخذ من لحم الضلع والفخذ ما تقطعه صفاداً على مقدار الاصابع ويخرج في الماء

البارد

وخولجان

البارد ساعة ثم تخرجه بعد نظافته ويكون معه شحم كثير مدقوق ودارصيني
وحص مروض مبلول من قبل ثم ياخذ من البصل مقدار نصف اللحم فقطعه صفاداً
فان كان ايام الخس قطعت معه اصول الخس مثل الدرهم وصبرت عليه الى انضجه ثم
تصب عليه قليل ما ورد فان كان قد نشفت الماء فسقه مرثا وازاد ايا بسا مثل
الكزينة والفلفل والدارصيني والكون ومعرفة ما حصرم وسداب واخرج من
تحت النار حتى يتعقد اللحم على اللحم والطرح عليه باقة تنفع في وسط القدر فاذا
هدت واغرفها ان شئت الله تعالى **بصلية اخرى** ياخذ من لحم الضلع واصول الخس
والا لينة قطعاً صفاداً ويعسل وتطبخ في القدر بعد صلته ويترك عليه
رطبة وسداب مقطوعان وعود دارصيني وخولجان فاذا احى القوي عليه معرفة
دهن الدجاج او شحم الكلى فاذا انغلى يا بزار صب عليه مرقه صلفه وطرح من
بياض البصل المرووس مثل اللحم ثلث كرات ثم تعطي القدر وتوقد تحتها بنار
لينه وتكون المرقه وقت طرح البصل ووزنه فاذا انضج البصل وانهدا قل الله
واطرح تحتها عجا قويا ودعها يتعقد على اللحم الى ان يصير مثل القار ووجه حلاوه
والنقاء افاطرح فيها نصف درهم زعفران او من الايام راحة فقل ودار
وسبل وقرنفل من كل واحد نصف دانق وكزينة يابسة وقوم طعمها بالملح وانزلها

على النار هذا فان جات رقيقة فاعقد راسها بلباب من خبز سمدا وبلوز مدقوق
 مقشورا وجوز مدقوق ناعما ومرش عليه قليل ماء وبرد وغطها ثم اغرفها مع خيار
 مقشر اياها **سبب السعال والربو في عمل الحار والبارد**
والبنينا في صفة جزر وريته ماخذ من اطايككم الجزر المقطعة
 بالطول على مقدار ما ينقطع العلايا وتقطع من السنام مثل ذلك ثم تاخذ بصلا فيقطع
 صفارا او تسحقه لا يستعين وتغسل قدر او تنظفها وتلقى اللحم فيها بلا سننام ثم
 تحمها ولا تجعل فيها بنا ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد اذخر في الماء ولم
 يتبق فيه شيء من ماء فالق في القدر البصل المسحوق وشيا من ملح والى السننام ثم اقله
 ابدا حتى يطيب ويرخي دهنه ثم الق فيه ابزازه وخرطاكه وقلقل وكزبر
 وكرويا فاذا غلى وهذا فانزله واعرفه وقدمه ان شاء الله تعالى **جزر وريته الحار**
 تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والى فيها بدل ما كان بنا وشيا من رازياخ
 مدقوق وخل وجيع الابرار وكلما في الاول من العمل وتجعل فيها شيا من رخصان
صفة جزر وريته الحار يقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنام ويجعله
 في بومه ويطبخ فيه كزبرة وطبقة وبصلا وشوك فيه قليل قلقل وملح او زنجبيل
 وسكرتين ثم او قد تحت القدر النار وحرك اللحم حتى يبيض وصب عليه من الماء ما

يكفي

يكفي لقلبه ثم او قد تحت القدر حتى تغلي ثم خذ حصا مدقوقا فالقه في
 ثم حركه فاذا انضج فذق القدر فان اشتبهت الملوحة واجعل فيها مريا وحرا
 ثم اقطع بصلا واطرحه فيها واو قد تحتها حتى يبيض البصل واطرح فيها
 يسير قلقل وكزبر يابسة وكرويا فاذا اكل رضعها واجعل فيها ما حار
 وقطع فيها كزبر وطبقة وسد ابا واطرحه فيها والى فيها شيا من رخصان
 ثم ارفع القدر عن النار ان شاء الله تعالى **صفة جزر وريته الحار**
 يوخذ من اطايككم الجزر اربعة ارطال وطرطل كبد وطرطل سننام ثم يقطع
 الجميع قطعاً مستطيلة دقا قاتم تاخذ طرطل مقطعا فصفيره في قدر
 بعد غسل الكل وصب عليه ثلثي رطل زنجبيل ونصف رطل ميا وثلاثة دراهم ملح
 وتنزع رغوته ثم تعطيه حتى يبيض الماء وما الى البصل والكشفه وحركه
 والى فيه السننام واد من حركه حتى يغلي اللحم والسننام ثم تسحقه رطل
 جيد فاذا انضج اللحم فالق الكبد وحرك القدر والى فيها سد ابا مقطعا
 درهمين وحركها حتى تظهر رايته وسحقه ربع رطل مريا وقلقل وكرويا
 وهذا وان كانت لحم غنم واليتة وكبد فان اذلية تقوم مقام السننام
 يوخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صفارا

ويجعل في قدر بعد غسلها تطييفا ويصب عليه زيت عذب وملح وقليل ماء ويغلي
حتى يقارب النضج ثم يجعل فيه بياض البصل مقطعا وبادججان لطاف مقطع
شبه الدرهم قد تقطع بالماء والملح فاذا انضج البادججان جعل فيها من الخل مغرقتين
فاذا انضج الخل جعل فيها من بن عتيق مداف بشي من اللوز ويزر كنز وقلقل
وهذهها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة حور وبن عتيق**
يقطع لحم الجزور ويجعل في قدر بعد غسلها ويلقى فيه ملح وزيت وبصل يحتاج
وكرات رومي وخمرة كرات فارسي وباقية كزبرة وطبقة فاذا اغليت البزيرة
تزعفت رغوئها فاذا انضج اللحم فخرج البصل والكرات الرومي والفارسي الكزبرة
ثم يزرع بقلقل ولوز مدقوق وازرد لها ثريد وصب عليها شيئا من زيت طيب
واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة الحنظل**
وصفة الحنظل **وصفة الحنظل**
يؤخذ اللحم فيدق في اللحم حتى يصير مثل الخ ويترك في قدر تطييفة قليل ماء
حتى يغلي ثم يطرح عليه اللحم المدقوق فاذا اغلي اخذت رغوئها ثم صب عليه زيتا
فايقا وملحاً وبياض البصل المقطع ثم يغلي ويحرك ويلقى فيه كزبرة يابسة مدقوقة

وقلقل

وقلقل وحصر مبالول وتطرح عليه طيب مقشر مسحوق ويصب عليه بياض البيض ويترك
حتى يجرد وتعرف **فان لا يوصف** طرحت فيها في وقت الفاء واللوز مصللاً
ايضاً وشيئا من كزبرة ثم تطرح البيض وشيئا من كزبرة بعد ان ينضج البصل والندب
واحد **فان لا يوصف** يحصر مية او سماقية او ليمونية القيت فيها وقت طرح اللوز
ماء اخذها بقدر ما يكفيها ونعناعاً وبقلة الحنظل ان شئت وقتي وخيار فاذا
نضج الجميع القى فيها ثريد وندبير واحد **وصفة حور وبن عتيق**
يؤخذ اللحم فتدق صفاراً مثل السم ثم يؤخذ ابرار طيب وبصل وسذاب
فيقطع صفاراً ثم يدق لسكنج حتى يصير مثل المرهم ثم تاخذ دار صيني وقلقل
وكرويا وما كان في الخلا ويزن ثانياً فتدسه عليه ولحم حتى تخلط ويصب عليه نصف
رطل الية مدانة وما احببت من الفواكه اليابسة مثل الجوز واللوز والعشش
ويضرب له عشر بيضات في انا ويصب عليه فانه يحى مثل الفريضة وتقدمها ان شاء الله تعالى
وصفة حور وبن عتيق يؤخذ لحم حور من الخد فيشرح ويدق ناعماً ويلقى
ببياض بصل مقطع صفاراً وكرات البقل مقطعة وابرار مثل كزبرة ويكون
دار صيني مدقوق ويخلط الجميع في الحور ويكبب بزيت طيب فيعزل في انا ثم تاخذ
قدر انظيفة فتغلي فيها من الماء ما يغمر الكبد فاذا اغلي فاطرح فيه المدقوق وخذ

ويصوب فيه زيت طيب وحمص مروض منقوع ويصل وكراث وكزبر
 مقطعة ويغلي حتى يقارب النضج ويؤخذ ثلاثون درهما من لوز مقشر
 مدقوق مثل الخ جيداً بما يطرح فيه ويتذكر فيه ملح بقدر حاجته ويضرب
 عشر بيضات ويصبت عليه ويجرك شديداً حتى تخلط البيض مع اللحم ويذرفه كزبر
 ورايحة فلفل ودارصيني ويتذكر حتى يسكن ويعرف ويقدم ان شاء الله تعالى
الباب التاسع والستون في عمل العسل المذوق
والله اعلم بالصواب
 ثم تصب فيه اوقية من زيت عذب ثم يعمد الى عشرة بيضات فتقضمها في غصاة
 وتصبت عليها ثلاث اواق لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مدقوق كله
 تضربه ضرباً جيداً ثم تصب في القلي حتى اذا انضج الوجه الواحد قلبت الآخر
 وانزلنا مثل البسر في غايه الجودة والطيبة **صفة عمل العسل المذوق**
 نأخذ من البسر الحريف ثلاث باقات فتقطع صفاداً ثم تضلق في قدر عا حتى
 ينضج ثم يحول الى القلي وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم يخرج الى غصارة تطيفة
 ويعد الى عشر بيضات فتقضم عليه ويضرب جيداً ويصب القلي وهو يغلي بالزيت
 حتى اذا احمر الوجه الواحد قلبت الآخر فاذا انضج فرتبه مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى

نقال

صفة عمل العسل المذوق
 اذ انضج فعله كما فعل بالصل وضرب بالبيض غصارة وصبت القلي واقل
 الوجه الآخر وقدم مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى **صفة عمل العسل المذوق**
 نأخذ اللحم فنذقه بالسكين مع الابوار الوطية والكرات حتى يصير مثل الخ ثم
 في القلي وتصبت عليه شيا من مري فاذا استحك سقيته فلفلاً وكزبرة ثم تخرجه
 القدر ونصيرة ثلاثة اجزاء وامنه بمصل وجوز كثير وثلاثا منه برخين
 وفستق ولوز كثير والثالث الآخر اسفيد باخ بجن ولوز مسحوق والثالث الذي
 بجن اطرح عليه شيا من كوز والذي برخين التي عليه شيا من سنبل وقرف
 مسحوق والذي لمصل اطرح عليه دارصيني وكروبا ثم خذ الرقاق مع العجين
 فاعمل منه سنبل سحاً من كل الالوان وليكن لثاقاً ثم خذ قدر افاقه فيها ادم
 كثير وزيت معسول ثم اجعله فيها صفافاً وضعها على نار بخر كثير وانزلها
 من البيض ما يغمر السنبوسج ثم صب عليه واجعله على نار لين او في ثور مادي
 فاذا جمد اخرجه واتركه حتى يبرد قليلاً ثم نكهة بخوخ فرتبه مع العسل
 نأخذ اللحم فنذقه بالسكين حتى يصير مثل الخ ونأخذ

الصحة فتصنع بها مثل ذلك ثم يلقي في قدر تطيفة بزيت مخسول ودسم كثير ثم
يلقي الصلابة مع اللحم في القدر ويحركه على النار حتى يبيض ثم سقه مرياً وفلفلاً ودان
ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتكسر على كل رطل لحم خمس بيضات مع الحماة وتأخذ على
سعة قدر له حرف فتصب فيه دهناً او زيتها وتضعه على فحم فاذا احمر الزيت ضربت
ذلك بالبيض حتى يخلط جيداً ثم تصبه في القلي صتاً برفق ويتفقد ساعة بعد
على النار حتى يتبدأ خله الدهن فاذا اقلت القلي رففت بنار حتى يبيض على مثل وعجله
واذا اقلت الجانبين فهو احسن والا فصبه بكاء ويكون صباغه يبيد زبيب فانه
اطيب ما اكل **صفة اخرى** يؤخذ بياض البيض ونشا فيضربان جميعاً
ويؤخذ لوز وفستق ولبن حليب ويغلي فاذا انضج صب عليه مري **صفة اخرى**
صفة اخرى تأخذ عصاره فستقها وتغليها بزيت وملح حتى يجار ثم تأخذ عشر
قاصرها بئى من فلفل وكزبرة وطبقة مقطوعة ثم صبا على العصا فيرداؤها حتى تنضج
وقدمها ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تقطع كزبرة وكرات وتصل
بزيت وتصب عليه مخرفة مري ومعرفة خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسر في غضارة
وذرع عليها فلفل وورق سذاب ويضرب في القدر ويقلب عجة على الغضارة
يؤخذ البيض فيضرب بياضه على حدة ويلقى على البياض شئ من غسل

ويضرب

ويضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون وتنعق وباذروج ويضرب جيداً ويجعل
قدر ويؤخذ تحتة حتى يتعقد وينثر عليه شئ من كرون ودارصيني ومري وزيت وقلب
في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدتها بسكر وتقدم ان شاء الله
الباب الثاني في علاج الجذامات والسرخيات
صفة اخرى يؤخذ لبن مري ودارصيني بشرح اللحم ويقطع البصل
والابزار الرطبة ويطرح في قدر ويصير فيه زيت فايق فاذ انفلت القدر
واحر اللحم اسقه فلفلاً وكروياً وقليل مري واطرح فيه الجذامات
مسحوقاً بقدر الحاجة واقض فيه بيضاً وهداها **صفة اخرى**
يؤخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع الفلايا ثم تأخذ الشحم فتقطع صفاً افيقل
فاذا اذاب اخرج اللحم ثم يطرح فيه ابزار رطبة ويصل مقطع واللحم ثم يقلى حتى اذا
انفلى اخذت الجذامات بقدر ما يحتاج اليه وطرحته عليه ثم تأخذ دارصيني وفلفلاً
وكروياً وشباً من خل وما راخ فتلقية فيه ثم ترش عليه شياً من ماء وتقدم به
وتقدمه ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يقطع اللحم ويغسل
ويجعل في قدر تطيفة ويصير معه قليل ملح وزيت ويؤخذ تحتة حتى يجار ثم يرد
بصل وكزبرة وطبقة ويطرح فيه ويجعل فيه خل ومري وقليل ماء وفلفل

وكربره وشي من اخذ ان يفتق عليه ببيض ويقدم ان شاء الله تعالى
باب الحادى والثانى من عمل اللسان في الحنات
بالصناعات اول من عمل اللسان والثانى ما يحكى وذا ان
قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدى له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملكاً
فانه يوم بارد ثم قال انى اجدى قد هفت نفسى الى اكل شى فيه مزاراة وحرارة
فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك انى اكلت كما مبرداً من ماء وملك بصباغ قد عمل
من المصل والجوز والثوم فقال كسرى لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ فاكل به
واللحم والطحخ في الماء اذا اخرجت اللحم عجيناً فاذا انضج فقربه اليها اولاً اولاً
ففعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين
في ذلك الصباغ فلما اكل كسرى الماء وملك بالعجين والصباغ استطاب ذلك واكل
منه اكل كثير اولم ياكل في يومه ذلك عنبوه واصبح في غلة فاكل منه استطاب
له واقام ثلاثة ايام يدعوا به في كل يوم فياكله وسمى ذلك الصباغ الخنشة ثم
استن به الناس من بعد كسرى فاكلوا به الماء وملك والسمك والكرنليات
ويؤخذ اللحم من اللبن والسمام والصر والافخاذ فيجنى غسلاً لطيفاً
ويصلق صلته خفيفة ويخرج من الماء ويرمى الماء عنه ويجاد الى الفدر ويصلى عليه بما

ويلقى

ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولجان ولا يلقى فيه بصل ثم يغلى فاذا اغلى عليه القى
فيه شبت ثم انضج فاذا انضج القيت عليه اليازير والياسنة وهي كزبرة وفلفل ودارصيني
مدقوق ويخرج ويعود في قدر اخرى مع يسير من المرق ليلا يبرد ثم يهدى الى العجين الشديد
وابسطه بالسويق على مثال الجرمارح ثم اعد بالسكين فقطعه شواوير ثم الفه في الماء
وملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ثم اغرقه بعزقة
من عيدان الخلاف واجعله في وسط طيفوريه وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ
وصف اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغه **صفة عمل الصباغ** يؤخذ
من المصل جزوين ومن الجوز ومن الثوم جزو وفتح ذلك في قدر ويصلى عليه من مرق
الماء وملك ما يقره ويزيد على غمره ثم يغلى على النار فاذا اغلى القيت فيه عصى نخي سبع
ثم اغرقه في جام نظيف وقدمه **وجبة عرقه كالبشون** يؤخذ من
الطيب اللحم واسننه فيقطع مربعات بلقى في قدر نظيفة ثم يقطع عليه بياض بصل وكران البقل
ويلقى به مع قليل من زيت وكف حمض مرصوص وعود دارصيني وعود خولجان ويغلى ويرش
برغوة ثم يطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز والعنب واليندق فاذا استوى
ونضج اللحم ادفق الوخين لمرق والقيته في القدر والقيته فيها ما كان قبل من الحاشى مع كف
ملح وفلفل ودارصيني مدقوق وكربره ياسنة وكرون ويا فاذا اهدأت فقصت فيها

دوست

وسمها ثم التذلك في قدر نظيفة ثم نأخذ كماً فتتقها قبل ذلك ليلة
 المآ بعد ان تغسلها ثم نضع ماها ونلقيه في القدر بقدر ما يعجز اللحم فان لم
 تجد كماً فخذ شياً من غسل فاعله حتى يسود ثم صب عليه شياً من ماء كالح
 والقه في القدر مع شى من حمص وملح ثم اوقد تحت القدر وخذ سداً باطبا
 وكراماً روميّاً او نبطياً وكزبرة وحبّة وتجعل الجميع باقة واحدة ثم القد
 في القدر ثم البق ابراراً مدقوفاً كزبرة وكزونا وكروياً وفلفلاً واوقد تحت
 حتى تنفخ ثم اترد الحبز النقي والتى عليه من المرق ما يعجزه واعرف اللحم
 عليه ورثته باللفائف والطرد بين حول الصفحه
 يوخد عصيان من بطن جدي او حولى وشياً من اضلاعه فيغسله
 جيداً ثم يجمد الى قدر نظيفة فتصب فيها من الماء بقدر ما يعجز اللحم ثم يغلى
 غليّة ثم يلقى فيه اللحم والعصيان والاعلاج جميعاً ثم يلقى عليه بياض
 البصل ويوقد تحت القدر ووقد البنا ويطنج فيه سداً به طبع شى
 من حمص وغش وشى من السمكة ويعجن للزبد من البيل عجينة ويجز من الغد
 ويكون قد حضف الماء ابراداً موضته ثم تسحق بعلاً بكزبرة وكزونا حفاً جيداً
 حتى يصير مثل اللحم ثم نلقيه في القدر ونختر به الرقة ثم نجعل في القدر ماء كالح

بالبيض والجبن اذا وطعنا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة سليقة طيبة**
تخذ من لبن زباد يؤخذ من اللبن الرايب الحامض اربعة ارطال فيعقد
 على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيها من السكر السليماني الابيض منا ويحرك فيه
 ساعة على النار ثم يذرف فيه من لبن الجبن السمك المفتوت المنحول الملتوت بالزيت
 العذب بشي صالح ويحرك ساعة حتى يصير مثل الملبقات ثم يعزف في قسعة
 واسعة ويعزف حوله كم سكباج او غيره من الالوان التي تكون صفرا المحضنة
 وتقدم ان شاء الله تعالى **صفة بيض مفتوت لا يزل عاوا**
 تاخذ لبنا حليبا ونضبه في قدر وتحركه حتى لا ينقطع فاذا سخن فالتق فيه خبزا
 مفتوتا وشيا من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقه من السمن مثل ما يستقي
 الفالودج فاذا اذبح فاغرفه في قسعة وقدهيات له شوى دجاج وفرخ وسفيا
 مقطعا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة لبن حليب** يؤخذ لبن حليب
 فيصير في قدر ويلبخ حتى يغلي فاذا غلى فالتق عليه كما سميها مقطعا وسطا
 واجعل فيه حمصا مبلويا وسيلقا وكزبرة رطبة وافواه الطيب حتى يبيض فاذا
 نفع فاسخ ما فيه من لحم وسيلق وحمص وضعه في قدر اخرى مع بسير مرققة ثم
 اعجنه عجنا ديقا فوق النار حتى يرق من عجيب النار في القدر بالجبن اليابس

المدقوق

المدقوق المحقق في الثور وضبت عليه سمنا وغطه حتى يبيض ويبرد ثم اخذه و
 كما ينبغي وصبره في قسعة واغرف عليه اللحم والرق وذرع عليه سكر او قسمة
صفة قزينة يوقا الحبيب تاخذ دجاجة فتقطعها وتصلتها ثم
 جدى او كم الضان فتغسله فيه وتطرح حمصا مبلويا وزيتا مغسولا
 وخولجان ود ارضيني صيحكا وشيا من ملح فاذا غلى اخرجت رغوته واخذ
 اللبن الحليب فصفيته فوقها واطرح فيها بصلامد ورا وجزرا مصلوقا
 فاذا غلى جدا اخذت لوزا مقشرا من قشره فدقته ناعما ونقصت عليه
 خمس بيضات واخاطته بخل اخر ثم نظرحه في القدر وتسقيها كزبرة وقليل
 فلفل وشيا من كوز ودبرها واتوها عن النار وقدما **صفة لبن حليب**
 تاخذ كما سميها فتقطعها للتريد ورضيره في قدر وتصب عليها من الماء غمر
 وشيا من ملح وخل وبسير من يصل مقطعا ويوقد تحتها حتى تغلي ثم يرش
 عليها شيا من لبن حليب التي فيها بصل صيحكا واتوكا فيها من الازار فلفلا وكروبا
 وكزبرة مصرومرا في خرقة كان والى فيها شيا من سداب وكرفس مريوطين
 وتخذ لوزا مقشرا فدقته ناعما والقه في قدر اخرى وتصب عليه من ذلك المرق مخل
 وديقة به ثم اغلى على النار فاذا غلى فالتق باقى مرققة اللحم اليه او بقدر ما تغت

فيها من الخبز والبق فيه شيا من السكر بقدر ما يكون طعما لتستطيعه ثم
صدر دجاجة مشوية وان شئت مصلوقة فانثمل لحمها تنقا صفا ورا
ثم القه في المرق المصفى ثم خذ رغيفا سميدا رافقه وانخله فخله في خشتك
ثم القه في القدر على المرق المصفى ثم ضع القدر على نار فامره وحركها وروها
بدسم القدر او سمن ثم اغرفها ووصف اللحم حولها وقر بها ان شاء الله تعالى

باب الرابع والخمسون في عمل الفلاد
باللحم والاريا صفة قلية اللحم

القدر على النار وفيها زيت وبقلي اللحم المشرح فيها ويرش عليه من الماء والملح فاذا
تقلت تركا عليه كزبرة يابسة وكوفا ورايحة فلفل حتى اذا اظهر طعم الملح اخذت
من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقتشور ثم ترش على القدر خل خمر
ويبلغ البصل واللوز عليها ظاهرا ان شاء الله تعالى

ناخذ من لحم خروف قوي القوام عظمه عرضا ثم نقليه في القدر مع كم الكنف
مقطعا قدر لينة ومثلها البقر ونقطر عليه زينا طيبا وتود تحتها فاذا انقلط
شيا من بصل ونقلى لحمه وتقلله فاذا ابيض قليلا بعد ان ترش عليه ماء ولحما
اطرح المحض المصلوق فوقه وازار امدقها الزين يابسة وكرويا وقليل فلفل ودار

وخل غش

وخذ عشر بيضات فاضربها في غصارة حتى يختلط مع الازار وقليل مري فاذا
الحم والق عليه البيض المضروب وحركه حتى يثقل وان احببت ان ترش عليه خل خمر
فاقل **صفة قلية شامية** ايتا ناخذ من لحم حملي الكنف فنقطع من

احمرها على هيئة فص النرد وكذلك الالية ثم نغسله واصلقه صلفه واصلقه
ونخرج من القدر ونغزله ثم ناخذ جزرا امثلي اللحم فنقطع مثل الجوز ونصلقه

ما اللحم الذي في القدر حتى يبارد البصل ثم نخرجه وان صلت معه حمضا منقوعا
فاذا اخرجتها وضعها على طبق خلاف حتى يثقف وتخل مقلي فادفعه على النار وصبت

زينا طيبا او شيرجا طريا واطرح فيه الجزر والمحض المصلوق وقلبه حتى يجمر فاذا
تقلت فاعزله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام وانزل عليه بياض بصل و

الازار كزبرة يابسة وكرون وكرويا ودار صيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف
ونزعفان ثم اطرح اللحم المصاوق وقله بالدهن والازار فاذا انقلط تحقه ونفخ

عليه قليل مري ومثله من المرتة ثم اطرح فوقه الجزر المقلي بعد حطها عن النار
واغرفها وقدمها وان احببت مع المري خلا فاعمله معقورا ان شاء الله تعالى
بوخذ من اللحم الكنف والاصلا فيفطره طوا الام
وعلقيد في بركة ويلقى معه شيا من ملح وزيت وقلبه فاذا احم ترش عليه

قد اذيب فيه قدر ربع طر حوز مذقوق فاذا انشف ونضح القيت عليه زيادة
دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرتة بكزرة يابسة مذقوقة وكرويا وكون
ودارصيني مذقوقة بقدر الكزبرة ومرايحة زعفران ولقد اودصب فيها موريا وانثر
عليها جوز امروضاً وقدمها ان شاء الله تعالى **قائمة اخرى** يؤخذ لحم حمل
سمين وليكن شحمه على اضلاعه فيقطع من الاضلاع والكف اربعة ارطال قدر اصبعين
اصبعين ويغسل ويجعل في قدر واجعل فيها زيت وملح ويغلي بياض بصل ثم
يصب عليه قدر رطل ماء ويغلي حتى ينضج ويتشف فاذا انقلى طرحت عليه ابزارا يابسا
حتى يحمر ثقليه فاذا اخذ رطل خل وذيب فيه نصف درهم زعفران والطرحه مع سداب
وكرفس مقطع فاذا اغلى فاقطع النار وهددها واعرفها وقدم معها كل البقل
ان شاء الله تعالى **صفة مرقه** يؤخذ لحم اخضر من رخص الية سمينة
فيقطعان صفار اكاليندق ويصلى نصف البقح ثم يرفع وتعرف المرقه
وتطرح في القدر زيتا والالاية فوقه واللحم لعله ثم يغلي حتى يحمر وينضج ويلقى
عليه الابزار المدقوقة الكزبرة والكرويا والدارصيني ثم يؤخذ ثلث
مري وثلث مرقه الصفاق وقدر ما يغيب لك ملوحتة ثم يصب عليه وانقطع النار
وتهدد (وتعرف) ويقدم معها خبز مقش

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً ويجعل في مقلى برام ويجعل عليه بصل مقطع مثله
واليه مقطعة ومزيت عذب ورطما ويغلي حتى ينضج الجميع ويذر عليه ابزارا
رطباً وثقلية حتى يحمر ويعرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل ماء ملح
وسكنته وعرفته ان شاء الله تعالى **صفة قائمة** يؤخذ لحم
يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفاراً ويصلى في قدر فاذا اغلى فيها ماء
يغمر ويجعل معه قرع مقطع وبازنجان صفار مقشر ويصلى الجميع ثم يخرج اولا
القرع دون نصفه ويخرج بعد البازنجان وقد نضج فان اخرجته وما خرج
ويود تكيده فلم ينضج ويخرج اللحم ثم تعرف المرقه من اسفل القدر وتطرح فيها
دهناً ومزيتاً طيباً ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيها مع ابزارا يابسة مذقوقة
كاملاً وتطرح اللحم معه وثقلية حتى يحمر ثم اطرح فوقه القرع وقلة حتى ينضج
والطرح البازنجان وقلي البسك والكرالدهن واعمد الى مري وزعفران ودان
ومثله مرقه وصب ذلك على القدر واقطع النار وهددها وان اردتها حامضة
فاجعل عوض المري خلا وكوفا واعرفها وقدمها ان شاء الله تعالى
تأخذ الساق الجيد فتدقه وتغلي ما ونضجه عليه ثم تقيده
ساعة ونصفيه ولا نضغي منه شيئا تستعمله في هذه القليلة ثم تأخذ ربع رطل لوز

مدقونا ناعا فذيقه بالغم الاول من السماق ثم تعمد الى ثلاثة ارباط لحم حمر سمير
فتقطعها صفاراً تسترخها ثم تحسله في قدر مطبوخاً وتطرحه فوقه وتصب عليها
زيتاً طيباً ونصف رطل من دجاج وتوقد تحتها حتى يبيض ويتزهر بكرزق يا بسنه
وكرويا ودارصيني وتضع يا بس مدقوقة وبياض يصل مقطر وتصب عليه السماق واللوز
وتتركه حتى يثقف ويسود وانه تحرقه بل يكون فيه يسير مطوبه ودق حصاة سكر
ودرها عليه وسكنها واغرفها ان شاء الله تعالى **قليلة رطبة الدرة** تاخذ
لحم حولى من المقدم وتقطعه صفاراً وتقطع معه الية ثم تاخذ اصول الخس الحار
فتقشرها وتقطعها مثل اللوز وتاخذ حمصاً منقوعاً فتطرح الجميع بعد صلح اللحم
في القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرج من القدر واغرف
المرقة وصنعها ونشف اللحم واللحم اصل الخس ثم اترك في القدر دهناً غزيراً او زيتاً
واطرح بعك الجوارح مع ثلاث صلوات مدقوقة وبزرهم وضع اللحم وقلة حتى يحمر
وبزره ثانياً ثم تصب عليه مرياً وخلاً صغيراً وان جعلت عوض الخس الميموا كان طيباً
وافضل من قليل مرقة قد اديف فيها نصف درهم زعفران وانتز فيها كغزيب
منقياً او سكر زودها واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة الدرة**
صفحة الدرة يؤخذ لحم احمر كشقاريج ووجه الكتف والية فتقطع الجميع

صفاراً

صفاراً او يغسل نظيفاً ثم يؤخذ قدر نظيفه فيغلى فيها من الماء ومن
يعمر اللحم ثم يصلق اللحم فيها ثم يرفع منها ويؤخذ مقلى نظيف فيصبت فيه زيتاً وتطرح
الالية فوقه حتى ينسلي ثم ترمى اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض يصل وقلة حتى يحمر ودر
عليه ابراً مدقوقة وكرويا ودارصيني وسنبلاً ويسير قوتلاً ثم تاخذ عشر
بيضات فتقصرها عليه بعد بسطه في المغلى ولا توشش البيض ولا تحركه حتى ينضج
ويجى مثل عيون البقر ودر عليه ملحاً مسحوقاً وادمد مع خل خمر وتقل او جبار
ان شاء الله تعالى **صفحة قليلة حارة** يؤخذ شراخ من لحم حمر سمير
مقطعة مثل الدراهم فيصلق ان صلقة تجيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة
ثم تنصب مقلى مقعراً فتغلى شريحتين او ثلاثة كل بقية ثم تغلى الصحاة كما يغلى الشراخ
وترفع الجميع الى صحن ثم تصب الدهن الذي قليت به في القدر ثم تقطع عليه بياض يصل
وتغليه وبزره بقليل وكزبره وكرويا ويكون وليخذ ان رايته مسقوقة وصبت عليه
مرياً وخلاً مثلها من المرقة فاذا غلى نصبت من القدر على الصحن الذي فيه الشراخ
وذيف مع حمولة من حمولة ان احببت وقطع عليه سداً اياد قديمة ان شاء الله تعالى
يؤخذ من اخلاص حولى سمير ثلاثة ارباط
تقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل صلحاً صلحاً ويصب عليه مرياً وبزرهم

تخريجهما على النار حتى ينشف فاذا انصف بوزنها بكرة وكرويا وكون وفلفل ودار
ويصبت عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتندبها على الحجر وتوشحها بقدر اوقية
ينيد مرياني وتغسل جواربا باوقية اخرى ان شاء الله تعالى **الباب الخامس من الحماض**
في عمل الكشائيات والطيبات الخريبات هذا الاسم الواحد على
هذا اللون سببه ما يحكي قير من بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بعسكره وكان
قد اخذ طاهيا عربيا مجيدا لا تعرفه كان اذا ما نزل من ركابه ومن عوده عن سياقه
اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فتكوز عنده سراج قد عملها على الحجر او كم مصلوق
فيقدم ذلك له مع صبريخ فانفق في بعض ايامه انه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن
او قد نازل فاخذها ووضعها في مقلتي وصبت عليها دهنًا واوقد تحتها وشرش عليها
ما وملأ وقطع فيها بصلًا وازان اندقوقًا وغطاها بفضارة وصاص واصدوم
نارها شديداً ليجان في اجل تكون عروقه بياضها ورطوبتها ودهنها **استطابها**
الملك وكان يطبخها منه فساها الطبخ كشتا بيا وفرغ منها الواناء وعلقتها
الناس بالحم والالية وسموها كشت ودنية والفرق بينهما وبين العلايا ان هذه
لا تكون ناشفة بل رطوبتها بل تنقل برطوبة بسيرة ولا تكون كثيرة
مثل اللرقنة بل كمالها شفت رشت عليها من الملح او خل او جال الحصرم او المري

صنعة كشتا بية

مخلوطا بمثله ما الليمو او هي بين المقلتي والمصلوق فمن ذلك **صنعة كشتا بية**
الباب السادس من الحماض يشرح اللحم تشريجا رقيقا ويغسل جيذاً ويخرج في القدر
ويصبت عليه اوقيتان زيتا وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار ويغطا راسها
حتى ترخا ماها ثم تسقى فلفل وكزبر وشي من دار صيني وقليل ما كاخ وتعرف ان شاء الله
صنعة كشتا بية اخرى من الحماض يشرح اللحم تشريجا رقيقا
ويخرج في القدر وليكن اللحم حمله ويلقى معه شحم الدجاج او زيت ويصبت عليه من ماء البصل
او قية ونفلي ويرش عليه ما الليمو امخلوطا بمثله مري فاذا انصف طرحت عليه كزبر وكونا
وقليل فلفل وتعرف ان شاء الله تعالى **صنعة كشتا بية اخرى من الحماض** يشرح
اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقى معه حمص مرصوص وكزبرة رطبة مقطعة
من ماء البصل مغرفة ومن ماء الحصرم اوقيتان ومثلهما ما وعود خولجان واوقية
طيبا فاذا انصف سقى اوزان اندقوقا كزبرة وكون ودار صيني وعرف ان شاء الله
صنعة كشتا بية اخرى يوخذ لحم مجزغ فيشرح رقافا ونفلي في برمة
ويصبت عليه شي من خل فاذا انصف بالخل يورث عليه ماء الحصرم ويذمر عليه اوزان اندقوقا وشرش
عليه قليل من طنجور ويغرف ويقطع عليه سذاب
اللحم الرخص تشريجا رقيقا والنقود في شي من مري متاعه ثم الحماض والليمو عليه كزبر

مد فوقة شيئا كثيرا وكونا وكرويا وقليل فلفل ثم تغلى في دهن ويرش عليها مطبوخ
وما فاذا انضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذابا وتعرف ان شاء الله تعالى **صفحة**
كتاب الطب في علاج الكبد يشترح الكبد ويغسل تطيفا بالماء البارد
ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب عليه بعد جعله في الفدر او قنار من الزيت مثلها
دهنا ويغلى حتى يقوى ثم يرش عليه مري بنطى ويجركا حتى ينضج وينثر عليه بوزار قليل
فلفل ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شاء الله تعالى **صفحة** **كتاب الطب في علاج الكلى**
يؤخذ اللحم الرخص فيقطع صفارا (مثل المحص) ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن
الالة او دهن الدجاج ويغلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وما يصل وبلغ عليه حمص
منقوع ومقشور وشي من مري وخل خمر ويرش عليه فاذا انضج صب عليه شيئا من سكر الجبلين
وبزور بكثرين وفلفل ومرش عليه بعد غليه ما الورد وقدمه ان شاء الله تعالى **صفحة**
كتاب الطب في علاج الكلى يؤخذ لحم الخروف من الشحم ارجا
وارطب كم يكون في الحبل فيلشخ تشرجا رقيقا ويصير في غصارة تطيفة ويغمر بالماء
وفيه ملح من العذاة الى نصف ثم يرمى عنه ويغسل تطيفا حتى يبيد ايضا ثم يلقى في قدر
ويلقى عليه عود دار صيني وقطعة خولجان واوقية تربت وترفع على النار ولا تقطع شيئا
شي من الماء فانه يورخي ما كثر لا فاذا غلى غليتين القيت فيه كف حمص مروض مبلول

والسحر

واستخرجت له من ماء البصل عشر بل درهما وصبيته في الفدر الوقت فيه ونزل ثلثة دراهم
ملح وعود سذاب صحنها وعشرين درهما من ماء الفدر نفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج وضع فيها
قدح من شراب مقشور عطر حلو وغرت ان شاء الله تعالى **الباب السادس** **كتاب الطب في علاج الكلى**
في عمل الطباهجات الرطبات واليابسات يحكى ان الطباهجات لم يعمل
الا في ايام بهرام جور وان السبيل كان في علمها ان بهرام جور خرج متصيدا ولا بعد
في الطلح حتى تقطع عنه اصحابه الى ان لم يبق معه الا غلامان من ابنا الاشراف ثم ظهرت له
ايات فانها اومر به عند قربه منها ظيما يسبح له فاصابه ونزل وهو يشكي الى
والجوع وذبح به اليوم فاخذ الغلامان الطي فشرحا عجزه وميته تشرجا رقيقا
ثم اخذا ثوب الطي وشحم كلاء فاذا اباه وجعلا الشراخ في الفدر وذر اعلها ملح
واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بهرام جور فاجتراه ان عندهما ما ان اكله
استطابه فامرهما باحضاره فلما راه قال من افسده نال ان اللحم لا يشخ هكذا
ثم اكل منه فامر عند استطابه اياه بان سمي اسما فارسيما ففسره المعشوق ثم
اعرب هذا الاسم فسمى طباهجة والفرق بين الطباهجة والمقل ان الطباهجة ما كان
بصلح وتوابل كالبادجان وغيره ويكون بها مشرجا والقليل يكون بها مشرجا
كما انصور وتكون توابل ذلك **كتاب الطب في علاج الكلى** يؤخذ اللحم وتشرجه

و تغسله نظيفا و تطرح في القدر نصف رطل ماء ثم تغليه و تطرح عليه اللحم و تصب فوقه
 زيت طيب و قليل ملح و يقطع فيه بادجنان مقشر و يصل مدور فاذا انبج و نشف اللحم
 و شئت عليه ما كان او مري قدر نصف مخوفة و مثله خلا ان شئت ثم تغلى
 الابزار المدفوق الكرفس و الكرويا و الدارصيني و الكون فنده عليه و تحركه و تغسل
 حافات القدر مخوفة ما و يترك حتى يسكن **صفة طباطباجة من عسل النحل**
 يؤخذ اللحم فيشترج رقيقا و يغسل و يطرح في القدر و يصيب عليه زيت كثير و يلقى فيه
 و تصب على النار حتى يغلي و تنشف الماء و يدبر عليه قليل فلفل و الجوزان ثم تاخذ الجوز
 الطري الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح و تقطعه شريحا شواير
 و تبسطه في القدر حتى يتقل ثم تكسر عشرين ايات و تصربها بما كان او مري و تصبها
 عليه و تجدها و تقدمها ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل**
 تاخذ عضادة فتصب فيها من المري البطني ربع رطل و من العسل الجيد اوقية و تصربها
 فاذا اختلط صفيها منخل ثم صير معها درهم كزبرة و نصف درهم دارصيني و دافق
 فلفل مدفوق ثم تاخذ من رخص طين فتنشره فتنشرها رقيقا عريضا و تصيره في
 هذا القديح ساعة ثم تضع قدر على النار و تصب فيها اربع اواق من زيتا طيبا فاذا
 صار الزيت يغلي طرحت الشراخ في القدر بصباغها مع وزن دافقين ملح مسحوقا

ثم يطبخ

ثم يطبخ اللحم حتى ينضج و ينشف الصباغ ثم يعرف و يقطع عليه سدا و شي من خردل
 اخضر و يقدم و هي طباطباجة الجوزانية و ان شئت فاعمل بدل الفلفل دافقين الجوزان
 و العمل واحد **صفة طباطباجة من عسل النحل** ان شاء الله تعالى
 يؤخذ شراخ من لحم جدى شمين او حولى من الضان فتقطع اضابعا و تجعل في قدر و تصب
 الملح حاجته و يصيب على ذلك من الزيت ربع رطل و يجعل القدر على النار و تاخذ عضادة و
 فيها رطل خل حمر و تدق و تب فيه ربع رطل جوز او لوز او مدقوقا ناعما و من لباب الجوز
 السمك النحل خمسة دراهم و يضرب و يصيب فيها و يغلى حتى تنشف في دفعات
 فلا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم يتبرق بقليل فلفل و يكون كزبرة
 قليلا و تغلى في عرقها و دهنها و تنزل و تقدم ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل**
للجذام يؤخذ من لحم حمل حولى ثلاثة اوتال من الحمرة و اصفاة فيشترج و يغسل
 نظيفا و يؤخذ قدر نظيفة فيصب فيها رطل و نصف ماء و يغلى ثم يطرح فيه خرقه
 كتان فيها كزبرة و يكون و دارصيني لمشد و دة فاذا غلى طرح اللحم و لا يزال حتى
 ان ينشف فتدبر منه خرقه الابزار و يصيب من الشريخ الطوي نصف رطل و من
 دهن الدجاج ربع رطل و يغلى الى ان ينضج و يثقل في دهنه فاذا ابر من القلي طرح
 فيه من ابزار دافق من جليل و دافقين زعفران مسحوقا و يصيب عليه من العسل المذوق

الزيتون

رطلان ويتروك حتى يحمى فاذا احمى اخذت له اربع اواقى نشا واذ قمتها باوقيتين
 ماورد و اوقيتين ماء وصبتنه في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينعقد فاذا
 انعقد اخرجته النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار
 وغرفته ويكون قدر مضئت جوار او لوثر مقتشورا فتثيرة عليه وتقدمه وان
 ثبتت ان تعمل عوض النشا دقيقا سيدا فا طرحه قبل العسل حتى يتقل في الدهن
 يا نسا وابتعه بالعسل وحركه الى ان ينعقد واخرج النار من تحته كما فعلت اولا
باب الحبة السراية يستخرج اللحم ارق ما يمكن ويعسل نظيفا ويستخرج
 البصل في الهاون خمسة عشر درهما ويخل القدر على النار ويجب فيها زيت طيب وشحم
 مقطع فاذا انقلط اللحم عليه فاذا انقلط صلب عليه ما البصل فاذا انشرب الماء بزره
 بكره وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا انقلط بالابرار سقينه مري سقينه
 فيه رطل لوز مطحون او طحين السمسم وتتركه على النحر هذا فان اردت غرقه
 عليه شرايا عطرا وماورد وقطع عليه سدا ايا وقدمه ان شاء الله تعالى
باب الحبة السراية يؤخذ من السراية المتخذة من حمير حولى ثلاثة
 ارطال فتجعل بعسلها في قدر ويصبت لها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن البية
 مذا ابا ومن الملح درهمين ويزال ايد من الماء قدر نصف رطل ما ينضج مع نشا فانه ينضج

ونشف

ونشف صلبه من الزى الطرى ثلث رطل ويدر عليه من ابرار من القلندر والزنجبيل
 ومن الكزبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تعرف منه نحو الثلث فانه يוכל منها
 طبنا حبة طيبة ويصبت القدر بعد ذلك اوقيتان خلا ويصير عليه الى ان يוכל ما عرف
 من القدر ثم تعرفه بعد ذلك وتدر عليه سدا ايا مقطعا فانه لون طيب ان شاء الله تعالى
باب السراج والقالون في عمل السراية في النور
في القدر يؤخذ من السراج والقالون في عمل السراية في النور
 فينظف ويخرج نخاعه وغده واسقيد جده وكبد وطحاله وكلونه ان وجد فيه
 ويبيت في الخل ويلقى عليه كف ملح وكفان ابا زير يا بسنة وهي الكزبرة والكرويا والقلندر
 والدارصيني مدقوقة فاذا كان وقت الغداة طرى غل وغير ذلك للخل وابرار
 ذلك ودلى في النور ان شاء الله تعالى
 فيصاق بالخل الشديد المحض نصف نصفه وتترك فيه حتى يبرد بعد رفعه عن النار
 من الخل فيلقى عليه الا با زير اليا بسنة التي تقدمت مدقوقة ويدلى في النور ان شاء الله تعالى
 يؤخذ جنب مقدار ثلاثة ارطال فينضج بخل حتى ينضج ويخرج
 عليه كزبرة وفلفل وتبينته في الهاون فاذا اصبح اخذ مقلى واسعا وضعت نصف رطل
 زيتا مغسولا وطحن ناعما وكزبرة وطبقة وضعت اوطنا فاذا اخذ الزيت طم

البقل اخراج البقل وطين فيه الجنب حتى تحترق برش عليه مري وفلفل وقدم ان شاء الله تعالى
سنة ثور قنينة مثلاً ان يوضع قنينة كبد بريتها فتغسل وتنظف
ثم ينفخ ويصب فيها خل وزيت مع كرويا مدقوقه وينفخ فيها مع درهم ملح ويدنى في النور
ان شاء الله تعالى **سنة عصفان الحوت** يوضع كبود الجذ او الحرا او القمل
بما وصفت وزيت صلقة دون البقح ثم يقطع مثل السبورا الدقاق فاذا اخذت ذلك
اخذت ثروب الجذ او الحلان فطرحتها بعد غسلها في ماء حار حتى ينسبط فاذا
انسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مريا وزيتا وعود سذاب وصعتر ثم
ادرجت وشدت بالمضادين المقلوبة المحسولة بالملح والكرفس وطيب بزيت
ودلى في النور **سنة حيت برار** يوضع من **سنة ابن الحور**
يؤخذ جنب حمل فيصاق بالخل الجيد المحض على نصف نصفية ثم يرفع عن النار ويترك
في خله حتى يبرد ثم يخرج فيعصر عصره اشديداً ويطرح عليه الكزبرة والكمون والفلفل
والدارسين مدقوقه ثم يدلى في النور حتى يقيت وان اردت بعد غليانه يخرج من
الخل الحار فتضعه في خل بارد فاذا اردت شيه فاعصره وبزره ودله في النور
هذا الاسم بانفا رسيته وتفسيره بالعربية شوي
القدر ياخذ قدر امني برام لها علو فتقرب في وسطها بين شفتيها وارصها مستقيمة

متقابلة

متقابلة كما الطوق الدابر وتدخل من الثقب الى الثقب عوداً من خلاف منحوت حتى
تجعل فيها ثلاث عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بطين ويصب من الماء في القدر
ويبلغ العيدان والق فيه عوداً من خولجان وعوداً من ارضيني واعمد الى
جنب حمل سمين مع كنفها فنظفه وملحه وزيتيه واجعله على العيدان التي فوق الماء
وتغطا القدر وطين وتوقد تحتها بنار متوسطة حتى يعلم ان الجنب قد انضج فافتح
القدر واخرج الجنب واعزله والق في الماء الذي في القدر اذرا ولبنا واعمله كما فعل
الجواذب وان احببت ان تجعل في الماء شدة (او سكر) او زعفراناً او غيره
فما فعل مما جعل من انواع الجواذيب ان شاء الله تعالى **سنة سواك الهلام**
لابو ايم بن الجدي يؤخذ ابرارات الاهلام الرطبة والتابسة فتشويها
جدي فابق سمين مشموط في كل موضع مشوح منه وتحكم من باطنه وتشرح تحت
خلده وتحشيه من الابزار وتأخذ قدراً مستطيلة مثل السقط براماً فيجعل
في ارضها مفر وشا من الابزار ثم يجعل الجدي في القدر ويجعل عليه ايضاً من
ابزارات الاهلام ثم يغمز على خارج وقودك فيه بيا وليمه ثم يخرج فيجعل
سقوطه من سقايد النخل ويشتد بشرط ثم يدلى في النور ويقدم حاراً ان شاء الله تعالى
يؤخذ جدي رضيع ودجاجة سمينه

فيسقطان وينظفان ويؤخذ ثوب حمل سمين فيلف به الجذري بعد ان تلف
 في ثوبه وتحشا في جوفه ويؤخذ كرسا صغيرا فينمط ويعسل بالماء والكرفس صمغ
 بغير ان يشق الا بقدر ما يدخل منه الجذري ثم تحبسه ويدخل في تنور الرواس ويبيت
 فيه ويتخذ له الوان خردل محض ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك ويقدم بعد ان
 ينجي عنه الثوب فيؤكل كحبه وعظامه وجلده والداخلة التي فيه **صفه شوك**
الصفحة الاولى المخطوطة ويؤخذ بشما زج سمين وخض في طول البشما زج مما يكون
 وزنه دبلين ومن كبد الفصيل في طولها مثل ذلك ومن سنامه في طوله مثل ذلك
 فيشرح كل واحد منها اطول ما يمكن في اسندارة الاصبع ثم يشرب الموى والمزبر
 والكون والدار صيني مدقوق ثم يؤخذ كل ثلاثة منها من الشرايح فيجمع ويغسل
 وتنظف كما ينظف الشعر حتى يجعل كدك جميع الشرايح ويشد اسافلها ايضا كيلا يتخلل
 ثم يطلى بالمري والزيت والفلفل ويجعل في سقود او خطاف وتعلق في التنور حتى
 تنفج ثم تقدم حارة وتقطع على المائدة قبضة قبضة وتؤكل بعد الصباغ
 ماخذ اخذ انا وفابلا وخولجانا من كل واحد ثلاثة دراهم ومن الصغتر الفارسي
 مثقالا فذقه وتخلط ثم تذيبه بخمر ومرى غليظ وتقدم مع هذه الشرايح
 فان ذلك غاية في الجود **صفه شوك**

الصفحة

البصغار فتشرحه وتلكه نمل وخل واتخذ ان وصعتر ويجعل في كلاب على قدر
 فيها ما ورقاق السنبوسج يكون بينهما وبين الجنب اربع اصابع ويطين التنور **صفه**
سنب يؤخذ الجنب فينظف ويخرج ما فيه من النخاع ويؤخذ
 ذلك ويعسل بالماء والماء ويتفع في ماء السماق بعد تنشيفه حتى يتشرب حمضه و
 عليه الا باريد ويدخل في التنور فيخرج ويؤكل حار ومن احب ان يعمل بدل السماق
 ما حصرم فعل **واستند في الامرين الكايت** **صفه شوك**
 اعدت للاضياف اذا احضرها خبز انقيا احمر المحمرا يشبه في الحسن اذا اما
 فوق خوان قمر امنورا وجنب ضان وافر امير مخللا مطيبا من عطر
 جوده الطاهي لنا وعطر من مويه وملحه وبذرا ومن افاديه به قدرا
 يذنه ليلته وبكرا او قد تنور الله وشجر اجردا ينرايه والشرا
 دلاه في تنوره ودشرا وفابله ساعة مستنظرا انضاجه فيه فلاقا قدرا
 حتى اذا الجنب نورا وانفرا اخرجته الطاهي لنا وكبرا مجردا مجسدا معصفا
 بحاله الناظر لما نظرا بسرا من الخبز جينيا دضرا وجا بالجنب لنا مبتدرا
 احسن شي منظر او مجنرا

الصفحة الثانية المخطوطة
الصفحة الثانية المخطوطة

يؤخذ جدي سمين فليستفوخ بطونه ويتخذ منها عصا بين صغار دقاق ولسان
 الطباخ فخذى الجدي من داخل الجلد من غير ان يفسده او تحرقه ثم يقشر ما
 على العظام من اللحم من باطن الفخذين وما دون العجز الى اسفل الاطراف يفعل
 باليدين مثله ذلك ولا يعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا يفصل
 من بعض ثم ياخذ ذلك اللحم فينظف من عراقي وعذري ويشترج دقاقا فيجعل بعضه
 وهو الثلث مع العصا بين ويجعل العصا بين ورقاق اللحم في قدر وتصب عليه ربع
 رطل زيتا ويقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن اوقيتين كزبرة رطبة
 مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل موى نباتي ونصف رطل ماء ويصلو صلقة
 خفيفة ثم يلقى في القدر نصف مثقال زعفران وكوزة ثلاثة دراهم ودارينى
 درهم ولفل و زنجبيل ووزن نصف درهم ومن السنبل والمولينجان نصف درهم ثم
 يرفع على النار وتترك حتى تسكن ويلقى فيها من السمكة المقطعة مثل العصيان
 كالجرذق وتكون قطع السمكة مثل العصا بين كل قطعة ويجعلها وتذعها حتى يبرد
 تخرج ذلك كله من القدر وتضعه على غزال اسل جريد نظيف مغسول ولا تفعل ذلك
 الا بعد ان يبرد لانه اذا كان حارا ايتلف الاسل وتذعه على الغزال حتى ينشف
 من الماء ثم تجعله في قفصة وتذره عليه ملحا وتقض عليه خمسة عشر بضة او اقل من

ذلك

ذلك وتحشوا به جوف الجدي وتاخذ رقاقا قد اخذت من فطير رقاق السنبوذج
 فتجعلها وقاية عن الحشو في جوف الجدي حول الذي حشوته به وفي وجهه ثم تحيط
 الجدي على الرقاق وان شئت شددته بشريط الا ان الجياطة اجود من الشدة
 ثم تاخذ الباقي من اللحم فتشترجه دقاقا اخف ما يمكن ثم تاخذ نصفه فتجعله في قدر
 وتجعل معه من البصل مثل ثلث ووزن الجرذق ومن الكزبرة الرطبة قريب من ذلك
 قدرا وقيتين وتصلقه بالماء والزيت صلقة خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب
 النصف الاخر شيئا من الخل والمزى فتعليه غلية وتحركه وتجعله على غزال على هذا
 المثال الذي قبل ذلك ان شاء الله تعالى ثم تاخذ من السمكة بوزن ذلك الجرذق فالقحة
 حجر بعد ان يكون قد طبخ وسحق سحقا ليس بالناعم واجعل نصف ذلك مع الجرذق الذي
 لا خل فيه واخلط السمكة مع الجرذق ثم تقدم في ردة عظام الفخذين واليدين
 ثم تاخذ كوزة يابسة درهمين وتكون درهم ولفل ربع درهم ودارينى نصف درهم
 وملح ثلاثة دراهم فاخلط الجميع بالجرذق الذي لا خل فيه واقض عليه خمس بضات
 واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشوا منه احدا الفخذين وقدم الذي تزل عنه
 حتى يصير الحشو حول العصا الذي قشر اللحم عنها باعتماد حتى يبرد الفخذ الى ما كان
 واما قبله لا ثم اعد الى ما بقى من هذا اللحم الرقيق كالجرذق الذي لا خل فيه فالقحة من

الكون ووزن نصف درهم ومن الاجندان ربع درهم وشتي يسير من سدا
 ثم احشوا به الفخذ الاخر واضبط ذلك على الخدين بما امكن ثم خذ الجردق المخلل
 فرد فيه ملحاً والوزن درهم كزبرة يابسة ودارصيني وافقص عليه خمس بيضات واطلمه
 جيداً واحشوا منه احد البدين ثم اعمد الى ما بقى من الجردق فرد فيه شتيا يسيراً
 من الخولجان والسنبل مثل ذلك ومن القرغل ربع درهم واجعل فيه شتيا يسيراً من
 السكر واحشوا به اليد الاخرى ثم شد اطراف البدين والجلين بخيوط دقاف نظاف
 واشوه وقدمه فاذا ادمرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم
 والزوايح في الطبيعة وتأكل من جنبه لو ناسا دجاً لذيذ ان شأ الله تعالى
الكتاب التاسع والمانون في شتى الارباع والاربع
الطري والملاح صفة شرايح في الثور تاخذ كما فتشرجه طولا
 ويصير في قصعة ويصب عليه ملح وما كزبرة واجندان مدقوق ربع درهم
 واذا تشربت فاطلمها بزيت واجعل الشرايح في سقود ودله في تنور واجعل
 في السلججه خلا ومرياً واجنداناً وكزوريا وقربها
الكتاب العاشر يوخذ الصرع الوافر فيجسل ويشترج منه المواضع التي
 يخوف منها اللبام بعد الى اللبن والمرى جميعاً فده عليه بما تم دطليه بالزيت الطيب

ونظروا

وتطرح عليه شتيا من دارصيني ونرجيل وتدليه في الثور فاذا انقنع اخرجته
 وقد منه وقطعته وتقدمها مع خردل
 سمياً وينقع في رطل خل ورطل حب رمان وربع رطل زيت وينقع من اول النهار
 فاذا كان من العذ اخرجته وبزيرته بفلفل وكزبرة واجندان مدقوق دانق
 ودارصيني مدقوق وزينه بزيت كثير وملح وتدليه في تنور لبن الحرارة
 تاخذ غصارة فتصب فيها خلا وتحنن بصفية زيت وجب زمان
 وسنين ثلاثة ثم مسحوه بكزبرة يابسة وانقع الشرايح فيها سبعين ثم
 اخرجها واطلم عليها من هذا الحب رمان المصفي بخل طلياً نجينا ودعها ساعة
 ثم اشوها في الثور وكلها بخل واجندان وشتي من كوش
 يوخذ لحوم الطبا او غيرها من اللحوم الرخصة وينقع في الخل والملح ثم ينزل
 حتى ينشرب وينشر على حبل وتشوى ان كان فيها زاده فتكون منزلة الشرايح
 او اخف والشر واشد نقتنا في اللحم ويقل ويبرش عليها في وقت الفل قليل
 ما فتصير منزلة بعض الفلايا ومن احب لغها وهي رطبة على قضب او خشب
 خلاف فاذا انتفت على القضيها فافهمها في تنور لبن السدال حتى يكرن ذلك
 كالشيء والحقيف لها ثم تقدم في طيفورقة مع اتر اصغار مقلاة او مخبوزة

رفاقاً او اقراص خبز مطبوخة بين و شيرج او طحين سمسم و زما انقل بذلك
 على البند من يصلح له وكذلك اللفائف
باب الحارثي و الفرس
 يوخذ الفزاريج الكسكورية و ما استعملها في السمن فتنظف و تحل
 في سفود ثم يدار على الجرح حتى اذا افارت ان تنضج ثقتت صدورها و جعل فيها
 ما كالح و ادبرت و يوخذ زيت و ملح مسيق فيخلطان و تطلا الفزاريج بر
 يفعل بها ذلك ما دامت تدار على الجرح فاذا انضجت و احمرت صبت عليها شئ من
 كالح و ادبرت ثم تزعت من السفود و تقدم مع صباغ ان شئت الله تعالى
باب الحارثي و الفرس
 يوخذ من الفزاريج السمان فتنظف
 و تحل في سفود و تدار على الجرح فاذا اسال ماؤها اخذ لها عجيز قد حبل في قوام
 الطائف ثم يوخذ ثلاث ريشات او اربع فتشد بحيط و يطلى بها العجيز على
 تلك الفزاريج و هو تدار على الجرح يفعل بها ذلك حتى يستمسك العجيز عليها و تحف
 فتشقق ثم يطلى بعد ذلك و هي تدار على الجرح و فلفل و زيت حتى تنضج ثامنا يخرج
 رقيقة بليقة جداً
 كان قد اهداه ابو الطيب
 ما يدب من المطفر في يوم شديداً لحر يوم و فوج كبير من رطب فيسري

وينظف

وينظف و يبخر بالعود ثم يطلى بالزيت و دهن اللوز و يعرق بالمرى المضروب فيه
 الماورد و الفلفل و الدار صيني ثم يدخل في سفود و يبلج على النار فاذا احمر و لم يزل
 الفاه كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم و صحن و باد روح و كرفس و شئ من الخزان
 طيب و يفت على وجهه الثلج فانه في السقف طيب
باب الحارثي و الفرس
في صفة الثوريات و الفدوى و الخومات و صفة ثوريات
 تاخذ دجاجة او فر و جاً فتطبخ بها و ملح ثم تاخذ مقلي فتصب فيه شحاً و زبياً
 و تغل رقيق عجيز في المقل و ترفع جواً بقدر ارتفاع المقل و خذ الدجاجة
 او الفروج او قرو و جين سمان فانزع جوفها و اسطها على الرقيق و خذ كزبرة
 رطبه و بصلاً مقطعة صغاراً و سنبلاً و قرنفل و دار صيني و فلفل و صبت عليه
 خل عروم و زياً و ان شئت غصارة من زيت و جبرقان و نصبت عليه سكرجه من
 سمن او زيت طيب و خمس بيضات فاخط ذلك كله و صبره على الدجاجة و
 رقيقاً اخر عجيزاً فاطبقه على الرقيق الذي في الطابق و قد ل المقل في الثور
باب الحارثي و الفرس
 تاخذ اللوبيا المقتشورة فتشققها و انا
 ينضج
 ان ترصها قبل النقع حتى تصير ارضافاً و اغسلها نظيفة حتى لا يبق فيها قشر
 ثم اخذ من الارز الجيد مثل اللوبيا و اغسله جيداً و اخذ لها و خذ لعل الحارثي

منهما عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع في قدر واترك فيه قطع كم صغار
 شيت قواضر او من كم جدي صبيغ ثم صبت فيها شيئا من مري ابيض واطرح فيها
 وطعني خولجان ودارصيني وضعهما على حجر لبن حتى يحمى النور فاذا اسكر النور
 في زلالى السمير او الحبل بعد سطره ونطافه وخذ حط القدر وسط
 النور وعلق عليها الحبل وسقه ملحا وطين النور ان شاء الله تعالى
الباب الثاني والستون في عمل الجود في تحت
النور السابع منها وبالخلوى جود اية للمعدة
 تاخذ رقيق سمير من انقى ما يمكن وزنه رطل فقطع لقا وينقع في غصارة
 فخره من ساعة فاذا اربا فصبه في جود بدان وصبت عليه طر غسل
 سكر طبرزد ويصبت عليه من الماء رطل ويترك فيه طيبا وزعفرانا ويلقى
 عليه دجاجة سمير ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش**
 تاخذ المنقش الجود البالغ فيغص من حبه ويجعل في جود
 بدان نظيف ساق منه ومن السكر ثمان حتى تمتلى ويكون قد جعلت تحت
 وفوقه رقاقة وان اجبت ان تجعل فيه شيئا من زعفران فافعل واغم
 بالماورد وعلق فوقه دجاجة فاقية

يؤخذ

يؤخذ الموز فيقتشر ويهزل ناجة ثم تؤخذ القدر فيسط في رقاقة
 ويوصف ويصف فوقها الموز ثم يثقل عليه السكر النقي ثم تؤخذ رقاقة اخرى
 فتجعل فوقه ثم يجعل عليها ايضا من الموز والسكر حتى تمتلى وتغمر بالماورد ويلقى
 عليه دجاجة **صفة جود اية المنقش** تاخذ لباب حروف السمير
 النقي من خبز الفرن او النور فتفركه جيدا وتاخذ لوثر منقش افندقه
 بالما وتطرحه في اللباب وتاخذ سكر نقيافندقه ناعما وتخلطه معه
 وتذيب وتاخذ قدر امبسوطه واسعة قليلة العلو بقدر رقاقة صغيرة
 فيها سمير الدجاج او شيرجا طريا وتعليه على النار وتاخذ رقاقة بعد ان
 تنظفها فتبسط الرقاقة فيها وتلقى عليها اللباب واللوز والسكر وطلين
 من لبن حليب ترش عليه ماورد وتطبق الرقاقة عليه وتعلق عليه دجاجة
 في النور ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش** تاخذ ان شيت
 الماء وان شيت طر مازج وتاخذ الجود بدان فتنظفه وتضع فيه الحفر
 او الرقاق كما هو صياح وصبت عليه من الماء ايجو وتغمر النور تسكن
 النور ثم توضع الجود بدان في النور وتعلق عليه حبتا سمير او دجاجة
 فاقية فاذا اخرجت النور خرجت الجود اية مثل الفريفة فتعمرها

في طيفورية وانزل عليها سكر او قدما ان يشاء الله تعالى **صفة جود**
تاخذ جردقة غليظة من سكر حواري ثم تاخذ كما فنقطه **صفار**
من غير ان يكون فيه شحم فاذا اقطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيئا من سمن وعسل
وانفل ود ارضيني وقرنفل مدقوق كله ثم اطبخه القدر قبل ان تضعه في الثور
فاذا ابيض في البرمة وضبت عليه شيئا من لبن حليب فاذا اردت تخينه فاترك فيه **البيض**
سعد واعقل بها فاذا انقعد في البرمة واحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة
وتصب عليها لبنا حليبا وسمنا ثم اكس فيها بيضات واضربها حتى تخلط في القدر
واجعلها في الثور واجعل وعلن عليها جنبنا سمينا او دجاجة فابقة **صفة**
صفة جود تاخذ من الحلي ما يمكن من البطيخ الحلو فنقشره
ونصف تخانة الحز و تقطعه ويلقى في قدر نظيفة على النار وتوقد تحتها بنار لينة
وتحركه حتى تخن فاذا اخن فالقه في غضارة والى عليه نصف رطل عسل ونصف
سكر وعشر بيضات ويكون في القدر شحم الدجاج وضعه في الثور وعلق عليه دجاجة
فابقة ان شاء الله تعالى **صفة** تاخذ لوزينجا او قطا
محمشوة وتاخذ قدر اقبسط فيها سنا فوطايف وسناف شحم الدجاج وحند
بيضا واضربه مع رطل ونصف عسلا وسكر مدقوق ورطل ونصف لبن حليب

واغمر

واغمر القدر بالشيوخ او الزيت المغسول لئلا تعلق وعلق عليها دجاجة سمنا **عنب**
مملوح لئلا يسيل الملح عليه فاذا انفع الدجاج اخرجت الجردقة وملت الدجاج
ورددته الى الثور وقلبت الجردقة في طيفورية ان شاء الله تعالى **صفة جود**
صفة جود يوحذ عشر بيضات فنقش في غضارة ويوحذ نصف رطل
ما الثور الاسود فيصب عليه ويطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب **صفة**
له شحم دجاجة ويطرح في الدهن كرمما زجته وتتبعها بصب الخلاوة عليها وعلق
دجاجة سمينة ان شاء الله تعالى **صفة جود** يوحذ ثلث رطل
يوحذ بيضا من عشر بيضات فتخرج في غضارة ويصب عليه لبن حليب مقدار نصف رطل
وسكر ابيض نصف رطل مدقوق منقول ويضرب الجميع ويذوب له شحم الحلي في قدر
ويجعل فيه رقاقة ويصب عليه الخلاوة وتكون القدر في ثور هادي وعلق عليها
دجاجة **صفة جود** يوحذ كرمما زجته رفاق فيقطع
وتوضع في غضارة ويصب فوقها لبن حليب مقدار رطلين ونصف ويضرب عليها
عشر بيضات ورطل سكر مدقوق وتغريه و تاخذ قور ووتنوب فيها شحم
الحلي وتخرج حمدا ثم توضع رفاق في القدر التي فيها الدهن بعد فيها من
النار وتقبض عليه الخلاوة وتوضع في الثور وعلق عليها جنب سمين في نار ادا

لب الخبز بدل الرقاق كان احوذ ان شاء الله تعالى **صفة جود اية**
بطقة لاني صبر يوحذ من الزبيب الاحمر الحلو فينقا ويضع ليلة ثم يرس
ويطبخ حتى يتمز او يصفي على رقاق ويخلط به سكر امد قوفا في جود اية
وتعلق عليه بطقة سمينة او جنبنا سمينا **صفة جود اية طيارة**
يوخذ قدر فيجعل فيها ساف قطايفا وساف رطبنا عريفا على ما حسبك ثم يزد
نصف عليها البن جليبه حتى يغيرها ثم تذليها في تنور وتجعل عليها دجاجة سمينة
او فرخا سمينا او جنبنا سمينا وتطبخها في التنور قبل الفراح بساعة **صفة**
جود اية بكرة فرجة فاحذ اللحم الرخص فتقطع عليه انزاد اربطها وكرا
وبصلا وتطرح عليها شيئا من ملح وتذقه بالصا طوطر على مكسار ثم قلل وكوبن
وكوز ومري يضاف اليه مدقوقة ثم تاخذ كماء فتقشرها وتذقها بالسكين
مثل اللحم وتذورها وتجعلها في غضارة وتقتص عليه ثري بيضات ثم تخلصها وتخذ
القدر فاطلم بالشيء امغشها بنرب ثم خذ ذلك اللحم وضبر منه سافا في جودها
ومن الصابة سافا على ما امكندك من اللحم والصكاة ثم اطبق عليها رقاقة
وضعها في تنور ساكن وتعلق عليها جنبنا او دجاجة او شحما او اية فاذا
نضج اخرجته فرجة وقرتها ان شاء الله تعالى

تاخذ من اللوز والسككواربعة اواق ومثلها سكر امد قوفا في جود اية
صفة جود اية تاخذ من شحم الكلى ثلث رطل وتبل الخبز بالماء ورتاخذ قدر
فتذيب الشحم فيها وتنزلها عن النار وترمي عنها اللحم وتاخذ كرماء وجهه فتضعها
في اسفل القدر ثم تغيب الحروف ساف لوز وسكر ومن الحروف بالماء ورتاخذ
ساف الى ان يمتلي القدر ثم يوحذ من الجلاب نصف رطل فيسقى ويوحذ لها
من البيض جزو ويضرب غضارة ويسقى راس الجود اية ثم تذليها في تنور وتعلق
عليها اما جنبنا واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجود اية وكشفت
البيض ورميت به واقلبت الجود اية في غضارة ان شاء الله تعالى
صفة جود اية تاخذ من الالية نصف رطل فيسقى
ويسقى ويعزل في ناحية ويوحذ من اللينق السمد ثلث رطل فيسقى بماء
هلبا ويتروك حتى يخمر فاذا اخمر كسر كما يحل الجبن القطايف حتى يصير
مثل قوتة وهي التنور ثم يحد الى جود اية فيصنع منها الالية المسلمية فاذا
حضر صبي عليه الجبن ويكون عندك قصبة متقوية فمعه في طول ذراعين
فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلا مصفى منزوع الرغوة في جوف

الفضة حتى يصل الى الجو ذابة شيئا بعد شي الى ان نأخذ العسل كله ونضعه
 فانما يخرج مثل كونا الزناير لذيذ طيبة ان شاء الله تعالى **في اللون**
 جو ذابة من سمن فانيق مصفرة كحلون الحاشق
 عجينة مشرقه لونها من كفت طاقه يحكم خادق فضيحة كالبشر في حيرة
 وردية من صمغ الخاق بسكر الالهواز مصنوعة فطعمها احلام الطارق
 عريقة بالدهن حارة تدور بالفتح من الذائق لينة ملتصقة زبدية
 وريحها كالعند الغانيق كامن في جامها اذ بدت تزهر كالكوكب الخاسق
 عقيقة صفرتها فاق في جودها بضة عائق احلام الامن الخاف
 موهنا الى فواد قلن خافق
 وجو ذابة مثل لون الحقيق وفي الطعم عندي كطعم الحقيق من السكر المحض معمولة
 ومن خالص الزعفران الحقيق مغرقة بشحم الدجاج بالشحم الكرم بها من غريق
 لذيذ طعم اذا استعملت وفي اللون منها كلون طوق عليها من الارى من نوقها
 يضم جوارها ضم ذيق يدورها في الانفحة وما حللاوتها من مطبق

نأخذ

نأخذ العسل الجيد الابيض الجيد ما شئت ونضبه في طنجير وتوقد تحته نارا هينة
 ونأخذ من رغوته ووسخه ونضيقه برقوق ونعبله الى الطنجير بعد ان تطرح قبله
 في الطنجير مثل نصف العسل سيوجا طريا طيبا وتذيق من النشا في غضارة
 قدر خمس العسل او سدسه بما وما ورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل
 في الشيرج صب عليه النشا وداوم فيه التحريك الى ان ينعقد ويغذف منه
 ولا يغفل عن التحريك بالاصطام ليلا يعلق وينبغي ان يذاق النشا ليلانه
 حامضا وان شئت فخذ من الرعفران على القدر الذي تريد فذيقه في النشا
 قبل صبه وخذ من اللون المقتشر المحض ما جئت فنضفه او رصته والقه
 عليه فاذا انعقد وقذف دهنه حط عن النار وبسط في جام قوي مدهون
 بدهن فستق او لوز وخذ من السكر الابيض النقي فيستق بمسك وذر عليه
 وبرد وقدم ان شئت الله تعالى

نأخذ طنجيرا نظيفا فالق فيه من العسل ثلثة ارطال او قد تحته وانزع رغوته
 وصبه عليه من الشيرج او السمن الطري نصف رطل ثم او قد تحته وقود البشاشي
 بغلي غليان وخذ من النشا الحلو ثلث رطل فاستحقه في هاون سحقا ناعما وذوقه
 سلايك ناعما ثم نضبه عليه بما وما ورد وسحق كافورا ومسك واجنه بدني

الى الرقة ما هو قليلا فانه اجود لعملاء والى من الزعفران فيه نصف درهم
 في الطنجير واضربه ابد لا تفتر من تحريكه من اول ما ينصب الطنجير الى ان
 ترفعه فانما يحى صفاؤه وحسن لونه من جودة العسل والنشا والضرب فاذا
 بدا ينعقد فزد من الدهن وسقه قليلا ثم اضربه ابد حتى ينفذ الدهن
 فتصفى الاول فاذا ول من الطنجير فاذا ارضاك لونه وانعقاده وصف ما عليه
 الدهن وانزله عن النار واغرفه في جام وان اردت ان تعملها مخلكة شديدة جدرا
 فزد العسل وانقص النشا واعقد على العمل الاول وارضحه رصحا شديدا فانه
 يحى معلقا ان شاء الله تعالى

ماخذ من العسل ما شئت من اجوده وتلقيه في الطنجير وتنزع مرغوته ثم يلقى
 عليه من ماء النشا شحج لكل رطل سكر حبه ملون بالزعفران او بما يستبان ابرويز
 ولكن نشا شحج حينا ثم او قد تحته بنا دليته وفودا رفيقا واضربه ضربا
 جيذا باصطلام فاذا البند انعقد فامده بمن جيد طري او شيرج طري فلا تزال
 تسقيه بعد ان تعطينه من النشا الملو ما يحتاج اليه وتعقد حتى يبيض ويتدفق
 وترفعه ان شاء الله تعالى

ماخذ من الارز النقي

فنعسله

فنعسله بالمال الحار غسلا نظيفا وجففة تفعله ذلك ثلاث مرات ثم يجعله
 الشمس حتى يحكم نشافه ثم يطبخه انعم ما يمكن وتخله بوقايو او تقطع حريبا ان
 اردت استعماله وحده فخذ لكل رطل من العسل نصف رطل من الارز المطحون
 عولت فخذ طنجيرا نظيفا وضع فيه عسلا وتنزع مرغوته وصبيه من الشيرج
 الطري نصفه واغله ثم ديف طنجير الارز بقدر الحاجة بتقليل ما وما ورد ويبرط
 كافر مسحوق وصبه عليه ولا تفتر من التحريك بالاصطلام حتى ينعقد ويبيض
 دهنه فاذا بدا في الانعقاد فاسقه مر بذا طريا ثم اذا قذف دهنه نصفه
 عنه وانزله عن النار وابسطه وانتز عليه سكر اطهر زد ان شاء الله تعالى

معالج الامير واسمي مقوقرة الامير يؤخذ من اللوز اللقشر الموضون
 جزؤ ومن السكر الطهر زد النقي جزؤان ومن العسل جزؤ وينزع مرغوة
 العسل ويسبك السكر وتنزع مرغوته ويخلطان جميعا ويوقد تحتها بنار
 معتدلة ثم يترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا انضج سقيته فما وجد
 ما ورد قد شح فيه مسك وكافور ويرفع ان شاء الله تعالى

يؤخذ من العسل رطل ويرفع في طنجير على النار وتنزع
 مرغوته ثم يعيد بعد نزوله عن النار ويترك الى ان يبرد ثم تعقد الى صفرة خمسة

بَيْضَتُهُ وَلَا يَكُونُ فِيمَا شَى مِنْ الْبَيَاضِ فَيَضْرِبُ بِسِكِّينٍ حَتَّى تَخْتَلَطَ فَإِذَا اخْتَلَطَ
صَبَبْتُمَا عَلَى الْعَسَلِ الْمَبْرَدِ وَشَتَلْتُمَا إِلَى نَارِ هَادِيَةٍ وَصَبَبْتُمْ عَلَيْهِ مِنَ الشَّبِيرِ ^{الطري}
الطَّبِيبِ رُبْعَ رَطْلٍ وَحَرَكَتَهُ أَبَدًا حَتَّى تَصِيرَ فِي تَحْنِ الْفَالَوْدَجِ وَفُتِّرَتْ لَهُ لَوْثَرًا
فَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَعْقِلَهُ فَافْعَلْ وَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَنْزِلَهُ فَانْزِلْهُ وَأَعْرِضْهُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى
صفة فالودج البليخ يُوْخَذُ مِنَ الْبَلِيخِ الشَّدِيدِ الْخَلَاوَةِ خَمْسَ بَطِيخَاتٍ
فَتَقَطَّعَ حَزْرًا ثُمَّ يَرْمَى عَنْهَا الْقَشْرَ مِنْ غَيْرِ اسْتِقْصَا عَلَيْهِ ثُمَّ يُمِرسُ بِالْيَدِ وَيَصْفَى
وَأَسْعَ يَكُونُ مِنْ شَعْرِ فِي غَضَارَةٍ وَأَسْعَةٍ تَفْعَلُ ذَلِكَ بِالْبَلِيخِ حَتَّى يَنْزِلَ لَهُ وَيَقَى
تَغْلَهُ ثُمَّ يُوْخَذُ نَسْفَ رَطْلٍ مِنْ نَشَا وَيُلْقَى عَلَيْهِ نَسْفَ دَرَاهِمٍ زَعْفَرَانٍ مَسْحُوقٍ وَيُمِرسُ
النَّشَا بِأَوْقِيَّتَيْنِ مِنْ مَاءٍ وَيُوْخَذُ مِنَ الْعَسَلِ رَطْلًا أَنْ يَجْعَلَ فِي طَبْخِيرٍ وَيَصْفَى عَلَيْهِ
النَّشَا وَيَصْبَتْ فَوْقَهُ الْبَلِيخُ وَيُقَدِّمُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ حَتَّى يَنْعَقِدَ ثُمَّ يَسْقَى الدَّهْنَ
فَإِذَا انْفَجَحَ وَارْخَى دَهْنَهُ انْزِلْهُ عَنِ النَّارِ وَجْعَلْ فِي جَامٍ وَإِنْ أَحْبَبْتَ أَنْ يَكُونَ
أَشَدَّ حَلَاوَةً فَخَلِّ بِقَلِيلِ سَكَّرٍ مَعَ الْبَلِيخِ ثُمَّ يَقْدَمُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **صفة**
طبيب نَاخِذْ جَزْوًا مِنَ عَسَلٍ وَمِثْلَ وَزْنِ ثَلَاثَةِ دَهْنِ لَوْنٍ
أَوْ شَبِيرٍ طَرِيٍّ يَجْعَلُ فِي طَبْخِيرٍ بَعْدَ إِخْرَاجِ رَغْوَتِهِ ثُمَّ تُوْخَذُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ
ثُمَّ تَحْرُكُ حَتَّى يَكُنْ أَشَدَّ رَدًّا ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ النَّشَا الْخُلُوفِيَّاتِ بِمَا وَزْنُ زَعْفَرَانٍ أَوْ مَا بَشْتَانِ

دواء
تقوية

ادور

أَبْرَدَ بِرُثْمٍ أَمْرَسَهُ حَتَّى يَلِينُ ثُمَّ صَفَّاهُ حَرَقَةً رَقِيقَةً ثُمَّ حَزَمْتَهُ قَدْرَ عِيَارَةٍ وَهُوَ ^{شباب}
جَزْوَةٌ يَابِسَةٌ ثُمَّ ضَبَّهَ فِي الطَّبْخِيرِ وَاضْرِبْهُ حَتَّى تَحْنُ وَيَنْعَقِدَ بِنَارٍ مُعْتَدِلَةٍ فَإِذَا
قَذَفَ دَهْنَهُ أَخْرَجَهُ أَوَّلًا أَوْ لَاحِثًا حَتَّى تَخْرُجَ ثَلَاثُ الدَّهْنِ ثُمَّ انْزِلْهُ وَاجْعَلْهُ فِي جَامٍ
مَدَّهُونٍ بِدَهْنِ الْفَسْتَقِ **طبيب** نَاخِذْ السَّكَّرَ الْقَنْدَ النَّقِيَّ فَتَجْعَلْهُ عَلَى النَّارِ وَتَحْلَلْهُ وَتَخْرُجْ وَتَحْنُ يَنْتَهِئُ مِنْ
ثُمَّ نَاخِذْ لَهُ قَوَائِمًا عَلَى النَّارِ فَإِذَا قَوِيَ أَخَذْتَ لَهُ مِثْلَ وَزْنِ نَسْفِ دَهْنِ أَمَّا ^{شباب}
أَوْ سَمْنًا أَوْ مَرْتَبًا مَعْسُوكًا طَرِيًّا ثُمَّ نَضَبْتَهُ عَلَيْهِ وَيَكُونُ قَدْ أَخَذْتَ مِثْلَ وَزْنِ رُبْعِ ^{السكّر}
نَشَا حُلَاوَةٍ قَلِيلَةٍ بِمَا تَمَّ حَلُّهُ بِمَا وَرَدَ وَكَافُورٍ حَتَّى يَبْرُقَ فَإِذَا غَلَى الْجَلَابُ بِالْدَّهْنِ صَبَّ
عَلَيْهِ مَاءَ النَّشَا فَإِذَا ابْضَحَ وَقَذَفَ دَهْنَهُ فَكُنْ قَدْ أَرَدْتَ مِنْ لَبِّهِ الْبَلُوحَ النَّقِيَّ
شَبَابًا مَرْقُوقًا مَخْجُولًا فَدَرَّ عَلَيْهِ مَاءَهُ بَعْدَ نَزْوِلِهِ عَنِ النَّارِ وَاضْرِبْهُ فِي بَدَلٍ خَالِصٍ
صَرِيحًا جَيِّدًا فَإِنَّهُ إِذَا أَبْرَدَ كَانَ لَهُ فِيهِ مَعْنَى وَأَرْفَعَهُ إِلَى جَامٍ وَانْزِلْهُ أَيْضًا عَلَيْهِ
سَكَّرًا مَدَّقًا وَمُطَبَّبًا بِسَكَّرٍ ثُمَّ أَعْمَلْ شَابُورَاتٍ مِنْ سَلَوُورٍ وَنَشَا وَاسْمُ لَوْنٍ
مَقَشَّرًا (أَحْمَرًا وَاصْفَرًّا) وَخَضَرًا وَمِنْ لَبِّ الْفَسْتَقِ أَيْضًا ثُمَّ نَاخِذْ بِمِلِّ نَاطِفٍ عَسَلٍ
عَلَى الْمَسَارِ فَيَسْلُسِلُ وَيُظْفَرُ مِنْ ذَلِكَ النَّاطِفِ وَهُوَ خَالِصٌ خَالِصٌ قَبْلَ تَوَسُّطِهِ

الجام ثم صُفِّ عليها اللوز الذي هيأت والفستق هذا على القبة والنزائين
القبة ان شاء الله تعالى **بوخذ ثلاثة ارطاب من**
العسل الجيد فيصير في طنجير ويوقد تحتها وينزع رغوته ثم يوخذ ثلثي درهم
فيذاف بقليل ما ورد ويصعب عليه ويجرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون
قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكر ابيض مدقوقا
وترش عليه ما ورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شير طري وتترك
فيه ربع رطل سميد حواري بعد غليانه ولا تمدد من الضرب والتحريك الى ان يبرد
في شئ مبسوط ويطرح عليه ذفاف السكر ويقدم ان شاء الله تعالى
بوخذ رطلان من لبن البقر او الضان او المغز السمين الجليب
وتنصف رطل نشا ويوقد تحتها اخذ الرغوة من العسل وتذيب النشا في اللبن
وتنقيه عليه بنار لينه حتى يتققد ثم يلقى على النار اياما من جوز وهو اوفق
او الشيرج او اللبن ويجرك لا يغتر عنه وعلامة نضجه ان يوخذ عود فيقذف
فاذا انما في الطنجير بالعود يحل انزاله قبل ان يسرع اليه احترازا والذخيرة
ثم يصرغ في اربع سكرمات واحلة كبيرة وثلاثة سكرمات بعد ان تفسح لونها بطن
الجوز لئلا يلبس ثم يجعل رقاقة في وسط الطنجير وتقبل السكرجة الكبيرة

وسهل

وسهلها والضماد حولها وتبقط بالزعفران ان شاء الله تعالى **صفة خبيث**
اسبان الحلاوي يوخذ من النشا فيبيل بالماء قدر الحاجة ويحج ويجعل في غصاة
ويغمر بمندل ساعة ويوخذ طنجير فيصير فيه شيرج طري فاذا اسخن انزله وصغره
الى الطنجير فيغلي ويطرح عليه النشا بعد ان يذاف ويذاف لئلا يكون قد حضض
حتى ينضج واحذر ان يجتوق ثم يذاف فان لم يلتزق بالغم فقد نضج فالق عليه السكر
المدقوق المتحول يدبر عليه قليلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته ويجرك فانه يربطه
فاذا نضج انزل عن النار وجعل في سكر حفا وفي جام وزين بلوز مقشر وقشور
مقشر فان احببت ان يكونه فافعل واعمل ناطف المسمار من عسل وسلسله من قوتها
وهو خار مثل القبة التي ذكرنا قبل واعمل في وسطها صنم مقلد على شبه البناء
عليها لونها غيرهما من الترابين فانه يحسن ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**
يوخذ لوز مقشر فيدق ناعما كالطحين ويلقى في طنجير ويصعب عليه قليل ما ورد وما لونه
ويلقى عليه مثله ثلاث دفعات سكر ابيض مدقوقا منقولا ثم يصب عليه دهن الجوز ويوقد
تحت بنار لينه ويجرك حتى يبلغ قان اردته اصفر لونه بزعفران مضاف وسقيته
اياه في الطنجير فانه طري فاحسن ان شاء الله تعالى
يوخذ من الشيرج الطري او غيره من الدهن الطيب في الادوية طري ومن الرقيق السميد نصف رطل

ومن السكر والعسل رطلان فيجعل الدهن في طنجير ويلقى عليه الدقيق ويوقد تحت النار
لينة فاذا اجمى وتغلى صلب عليه العسل ثم دق السكر واخله وذره عليه ولا تغفل عن
تحريكه حتى ينعقد ثم يضاف نصف درهم زعفران بما ورد ويصب عليه وينثر عليه من الخشخاش
الابيض المدقوق او قينان ولا يقد اليد من تحريكه من اول ما يقع في الطنجير الى ان ينزل
عن النار فاذا انقعد وقذف دهنه فانزله وبرده والق عليه من السكر المدقوق
ولونه وابسطه في جام **وصفة اخرى** يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق
رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويؤخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل
المنزوع الرغوة رطل فخلان جميعا بنصف رطل ما ورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير
الذي فيه الدهن واللوز على نار لينة ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميد ويحرك حتى يغلى
عليه ثم يصب عليه حل السكر والعسل الذي كنت قد خلطته بما ورد ويضاف درهم زعفران
ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا انقح وارجى دهنه انزل وجعل في جام ان شاء الله
ويؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف
فينظف ثم ينظف كل نصف باربع قطع ثم يخفف فاذا اجف اخذ له ثلاثة ارطال عسل
فاذا انغلى نزعته رغوته وورد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا ابرد كسر عليه
بياض سبع بيضات ويحرك حتى يبيض ويصبو مثل الناطف وينعقد وعلامة

انقاده

انقاده ان يعز فيه راس خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يبلض فقد نضج ثم
يلقى عليه اللوز ويحرك حتى يخلط وييسط بالشويق على خوان او رخامة ويدرج
ما يدرج اللوز ما ورد فاذا ابرد وامكن قطع كما تقطع اللوز ما ورد ويصفى في جام
يؤخذ من السكر رطلان ومن العسل رطلان **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل
ويلقى في طنجير ويصب عليه ثلث رطل ما ثم يوقد تحت النار لينة وتنزع رغوته
ويضاف في ما ورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويصفى
ويطرح فيه من السميد الطري رطل وربع ثم يجعل الى لب الكحل المحلول فياخذ
منه او قينتين ومن النشا او قينتين ومن دقيق السميد او قينتين ومن دقيق الارز
او قينتين فيجلى الجميع ثم يخلط بالماء ثم يصبه اذا غلى السميد ولا تزال تحركه حتى
فاذا انقعد صلبت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكاً خفيفاً
سريعاً حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وغرفته في جام وقد مرته ان شاء الله
يؤخذ من السكر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف
عذيق ومثله زبد او زبد طيور باعز با فيصبت طنجير نظيف فاذا انغلى طويلاً
من سميد الحواري نصف رطل وقلي بحيث لا يمسسه النار ويخلص فاذا انقعد
عليه ربع رطل ما ويحرك حتى يوطب ثم يؤخذ من السكر النظيف النقي المدقوق

رطلان فيدر عليه ويجرك الى ان يعتقد نحو كما متواليا فاذا انعقد وقذف دهنه
ينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد ويدر عليه السكر السليماني اسفل الحياض ^{يصير}
لجنيص فوقها ثم يد رايضا فوقه سكر ايض مدقوق ويقدم ان شاء الله تعالى
بوخذ نصف رطل دقن سمند
منقول فيقلى في الطنجير بربع رطل شيرج عذب او الزيت الطرى العذب حتى يصير
ثم ينزل عن النار ويخرج من الطنجير الى مضارة فيبرد ثم بوخذ الطنجير فيعاد الى
النار ويمسح ويخرج فيه من الجسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا اتمى نثر فيه
ذلك الدقيق بالكف حتى يستوفيه عن لفره فان ابتدأ بمرده عسلا وقليل ما ورد
وتحركه بلا فتور فاذا اخلاط سقيته قدر نصف رطل شيرج وخرجته
حتى يقذف دهنه وقطعت النار عنه ورششت عليه قليل ما ورد بكا فور
فاذا اغرقت اغرفه على سكر مدقوق وانتز عليه غصن وزينته لوزة فوقه
فزينه وقدم طيبا ان شاء الله تعالى

فاخذ من الجزر الحلو الغض ^{فتقش}
ثم تقطعه سدوسا رافا ثم تاخذ لكل ثلاثة ارجال جزر رطل غسل فتقش عن
العسل وتذوق الجزر في النار طنجير اذ طيقا ثم تقفرغ فيه الجزر والعسل

الجزر

ثم توذخته نارا معتدلة وتفرغ عليه اذا انقروا الجزر دهن جوز لكل رطل ^{عسل}
ثلاث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوزا وشيرج طرى ثم اطبخ ^{الدهن}
قبل ان ينعقد العسل ثم لا تحركه الا قشط ارضه اول ما يتخن ليلا يعلق ولكن
تفقد بعود او معلقة تجربه لتعلم انه قد بدل ينعقد فاذا انعقد فانتز ^{السكر}
الطنجير وفرغه في جام من نحاس تزدعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا ان شاء الله
صفحة حبيب من الحور والممر تاخذ من الجزر الغض الحلو ما شئت ومثله
لبنا حليبا ووزن الجزر ثورا اجزا سوا ثم خذ قدر اذ طيفة براما فاطرحه
ودله في ثور معدل النار واخلها من الرواح ثقبيا بقدر سعة الاصبع ثم تركها
بقدر ما يمتزج الجميع وتخرجها وقد دقت لها جوزا وسحقته قدر نصف درهم
سنبلا ومن نجيبلا فتنتثر الجميع فيها وتضربها ضربا جيدا فان كانت شديدة ^{الحلاوة}
وقد جات رقيقة فزد لها لبنا بنز سمد وان كانت في حرقها وحرلا وثقا
فافرغ عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي ^{فتقش}
فاضربها ومردها الثور حتى تنشف وتخلط فاذا استوت غر فيها بالشيرج ان شاء الله
صفحة حبيب من الحور والممر تاخذ النفاح البياض الطيب وان كان شاميا
لبنا نيا ونول الجيد مهي شيت فتقشوه من قشره الحبيب وتستققه فيزج حبه

واطفأه التي على حته ثم تبسط على كساء او حصير في الشمس حتى تجف و
 مثل الكحل يمسأ فندقه او تطحنه وتخل بمخل واسع ان امكن وترفعه
 وتكثر منه ليكون عندك معدا فاذا اردت ان تعمل منه ثلاثين درهما من
 الدقيق السمذ الفاني ثلاثين درهما فتخلهما جميعا ثم تغرد الى لوز مقشر وفتش
 فتخرج دهنها من كل واحد ثلث رطل وناخذ طنجيرا نظيفا فنلقى فيه ثلث
 رطل زبد ثم نوقد حته فاذا انش الدهن القيت فيه السمذ والنفاح المخلوطين
 حتى اذا اعلت حركته باصطلم قليلا قليلا ثم نلقى عليه ان شئت من حل السكر المصفا
 مائا وان شئت عسلا منزوع الرغوة مائا ثم حركه حركا شديدا وصب عليه
 من دهن اللوز والفسنق ما يحتاج فاذا انعقد فاطرح عليه ما ورد بسك
 مسحوق وحطه عن النار وانتز عليه سكر امدوقا وحركه الى ان يبرد وارفعه
 في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله تعالى **صفة في غير وقت**
 يؤخذ الثمر القشيب وهو القشيب اللبن اللحم فينقع في الحليب فاذا استنقع ليثله
 اخرج الى العسل الماذى فجعل فيه فانه لا ينكره اكله من انه رطب **ور**
 احب ان يجعل بدل نواه لوزا مقشرا فافعل فانه يكون اطيب واعذب **اطيب**
 ما يؤكل الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسر عليه الثلج فاذا برد كان لذيدا

طيبا

طيبا وقد يؤكل الشهد ايضا مبردا بالثلج دقت حول انايه وكان المامون
 يفعل ذلك بالتمر والرطب المحلوا وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في
الباربع **السادس** **في التفتيش على اللوز المقشر**
 يؤخذ من اللوز المقشر نصف رطل
 فيدق ناعما ويجزل ثم يجلى في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وينزع
 ثم يؤخذ من دهن اللوز نصف رطل فيصب عليه ويجرك ويؤخذ من خبز الناطف
 السمذ المقل بالستبرج الطري ربع رطل فيدق ويخل ويطرح على السكر المحلول
 ويجرك ويطرح اللوز المدقوق ولا يقطع التحريك ولا يكون بين شي من عمل هذه
 المواجه مهلة بل يكون مهيئة معدة فيلقى واحد بعد الاخر ولا يعقل
 التحريك الى ان يعقد ثم تحط عن النار ويجرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجوام
 ويذر عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ما ورد في طنجير **صفة انكاف**
 يؤخذ لب جوز فيقشر ويدق ناعما ثم يؤخذ مثله لوز مقشر
 فيدق ايضا ناعما ويؤخذ ايضا كوز سكر نقي لوزا دقتين فيدق ويخلط
 الجميع ثم يؤخذ طنجير فيجلى على النار ويصب فيه من الستبرج الطري لوز ثلث
 المخلط وهو وزن نصف السكر اذا اتمت ثلثه عليه من دقيق السمذ لوز نصف

الشيوخ فاذا انقلى صلب من العسل بوزن الشيوخ ولا يفتقر من التمر
وتنقع خمس دراهم نشا مذابة في اوقية ماء ومثلها ما ورد لكل رطلين من
السكّر والعسل ثم يجرّك ويطرح عليه الجوز واللوز والسكّر المخلط المدقوق
ويجرّك الى ان ينعقد متواليًا في طويحه شيئا بعد شي فاذا انعقد منقوع عن النار
وحرك حتى يبرد ثم غرّف في جام وذر عليه ربع رطل سكّر وقدم ان شا الله تعالى
سنة خلوص العسل يؤخذ اللوز المقشر فيمحص بجنت لا تخرو ولا
تحترق ثم يدق ناعما ويؤخذ مثله سكّر لبقيا ايضا فيدق ناعما ثم يخلط
جميعا ويرش عليها ما ورد بحيث تغصها مثل اقوى عجين ويطين بكافور ثم يمد
منه في قوالب خشب العناب على خلقة السمك ثم تجفف وتصفى في جام منفردة
ثم يؤخذ بقدر ما يغرها من عسل مذوع الرغوة فاجعل محه مثل خمسة
وصب عليه ما ورد قد اذبت فيه زعفران ابيض لونه واجعله في طنجير على حر
وحركه حتى تجف وياخذ قوالب انما تم صبّه من جوانب الجارم فانما (غير حار ليلًا
يقع على السمك فيغيره ويرده وتذمه ان شا الله تعالى

يؤخذ من قوالب العسل فينقى بالماء الحار منه قدر

دطل

دطل ويجفف ويحصر تحببًا من غير ان يسه ثلثون الحصص ثم يدق ناعما ويؤخذ
من السكّر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الغضادة ويرش عليه قليل ما ورد
ثم يطرح عليه قبل الغسق المدقوق ويجعلنا جميعًا قدرًا يخلط اجزاءها به ثم
اقراصًا ورطبًا ونماثيل سنبل وريحانًا او بطيخًا ان اردت بقالب وتجففه
في طبق اسيل ويقدمه ان شا الله تعالى
يؤخذ من اللوز المقشر رطل فيدق ناعما ثم يؤخذ من جوز الهند جوز ثمان
طريتان فينقشان ويوقدان حتى يخرج دهنهما ثم يخلطان مع اللوز ثم يؤخذ
السكّر ثلاثة اذغال فيدق ويخل ويجزل منه ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز
مع اللوز المدقوق ويلقى عليه نصف درهم زعفران مطحون ويخلط الجميع بعجن
ويؤسر جيداً او يصب عليه نصف رطل دهن لوز ويبلث ايضا فاذا اخلطت
وصار كله شيئا واحداً بسط على حجام ونثر عليه ربع رطل السكّر للحذر ولا
ينثر على الجنيص الرطب يزبن بلوز ان شا الله تعالى

يؤخذ من جوز سمز مجزول طين وبنبوح قد نبت في القنور ثلاثة اذغال او من السكّر
الفايق الجف في الفرن لينة او من الجوز السمز الرقاق المجفف في القنور المجزول بالسكين
ناعما ويجزله في فضة او طبق خلج ثم يؤخذ من الزعفران النقي من الوسخ الحار اربعة اذغال او طين

او ازاد او معقلى فيفصح من عجمه و قشره ثم يوحذ طنجير فيوضع على النار ويصبت فيه
 من الشيرج الطرى الطيب طرا فاذا اجمى طرح عليه اربعة ارطال من التمر المفلس وحر كفاذا
 اجمى رفع في الدال عن النار وطرح على الثلاثة ارطال الخبز المدقوق كدائم الفيت وعجن به
 الحار عجنًا جيدًا او هو حار الى ان يبرد ثم يقرص اقراصا ويرفع ويكون كغضارة قد اعد
 فيها ما ورد قد سخن فيه كما نور فاذا ارفعت التمر من الطنجير ششت عليه منه وهذا هو
 عمل الحليب الذي يعمل له خواص لطيفة وكذا هذه اعيارة فاذا اردت الكثير فضاعفه ^{الذي يخالط}

باب الثامن في السحور من قمل الخبيثات والمعلبات
سحور من قمل الخبيثات يوحذ من دقيق السمك الفاين ثلاثة

ارطال ويوحذ ست بيضات فيعجن بها مع لوزة خبز وقليل دهن عجنًا قويًا ثم يترك
 ساعة بحيث تتحرك فيه الخثرة ثم يوحذ بعد هذا فيقسم نصفان فيؤخذ النصف الاول
 فيبسط على قدر سعة المقل الذي يوضع فيه ثم يقيم له من نخالة حرقه حافة مثل
 جانب المقل فيبسط فيه رطلا شيرجا وثلاث رطل غسل منزوع الرغوة ونصف
 سمن طري نقي ثم يوحذ النصف الثاني فيبسط رقيقا على قدر سعة وله طرف
 رقيق فاضل يطوى على حافة ذلك الاول ويندى حرقه بالماليلصق ولا يترك فيه
 شرا ولا شفا يخرج منه شيء ثم يصبت المقل قليل شيرج او زبد ويوضع فوقه القرمز

المطبق

المطبق في المقل ويكون على قدر سعة ويمسح وجهه بالماليلصق الشيرج ثم
 تدلى المقل في تنور قد خبز فيه لينضج او في قدر او في تنور خبز الرصاص في تغطي
 التنور فاذا اخرج وقد تورد وليس في رطبه ثم يرفع من المقل او تضعه او
 كبير فيترك حتى يقل حره ثم يمسح ويلبس ويخلط باليد بغير كاجيد حتى
 كالزبدية ثم ينفذ عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يحرق غايه الطيبة والجودة
 ان شاء الله تعالى **سحور من قمل الخبيثات** يوحذ من دقيق السمك الفاين ثلاثة

فتعجن عجنًا جيدًا ثم يمد الى عشرين بيضة فتقصرها عليه تعجن بها الى ان
 ويختلط في اجزائه ثم تتركه مقدار ساعة ويكون قد عجنه خبز ثم خذ
 رطل شحم الكلى قد قده دقا جيدًا حتى يصير مثل الملح ثم تقدر في قدر البوام التي
 حافة طويلة فنطلى القدر بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شيء ثم تقدر الى ربع
 رطل شيرج فتصبه في القدر ايضا ثم تصب القدر ذلك العجين وتجهله في تنور

قد خبز فيه واجمى وتغطي التنور فاذا علمت انه قد نضج البيض ^{العجين}
 عمدت الى عود من نشاب فتقتر به العجين حوله ووسطه ثقبًا تنزها الى
 القدر وتتركه في التنور حتى ينضج جيدًا ثم اعد النخبة ثمانية ليلابنشد فاذا
 علمت انها قد نضجت فضعها في اخرجها من التنور وعذرت في الانتظار من الغاية

الذي يخالط

والباسية المدقوقة ما اجبتت من حوزر وبنديق ولوزر وفستق
 وترو وقصب ولا يكون الامدقوفا وتترك بعض الاتقارب خاليك
 اعمد الى غسل منوع الرغبة فضبه بالفد على الفزينة وحركها بيدك
 حتى يتداخل الحسل من جوانبها وفي اتقاربها وهي حاره وردها الى
 المنور لخطه واخرجها واقلمها في طيفورية ودر عليها سكر امدقوفا
 واترك وجهها ظاهرا **(صفه من طيبه)** يوحذ من اللوز والجوز
 رطل فيدق ناعما ثم يوحذ من البيض ثلاثون بيضة فتفقد في صحفة ويلقى
 من السكر النقي المدقوق طين ثم يلقى بعد الجوز واللوز المدقوقين بضرب
 الجميع حتى يختلط اجزاؤها ثم تاخذ قدره تطييفه فتصب فيها عشرة ارطال
 لبن طيب حار اخلبه فيه ثم تود تحته وتخلبه الى ان يبقى منه خمسة ارطال
 ثم يصبت عليه البيض والجوز واللوز وتحركه تحريكاً سريعاً متتابعاً حتى يتعقد
 فاذا انعقد فان اجبتت ان تصب عليه عسلاً ولا تقطع تحريكه حتى ينحرق عظمه
 عن النار وتوزم ان شاء الله تعالى **(صفه من طيبه)** يوحذ
 الطريقة فتلقى ثم تجعل في قدر لبن طيب وتحرك الى ان يغلي فاذا غلى طرحت
 الاطرية على النار وحركت بذب المعروفة فاذا ابدت تتعقد انزلت

طين

وطين اما سكر او عسلاً فطرخته عليها وحركتها من غير ان تترسها ثم نصبت عليها
 ثلث رطل زبد او شيوا طويلاً فاذا احكم نفعها فاخرج الجوز منها واصبر عليها
 واغرفها ان شاء الله تعالى **(صفه من طيبه)** يوحذ الارز
 فيغسل من اللبن عسلاً جيداً او يجعل في حرقه مجذبة فاذا كان من الغد حتى ناعماً
 كالديق ومقداره ان يحول لكل رطل ونصف منه عشر ارطال من اللبن الحليب
 فيجعل في قدر ويجعل على النار حتى يغلي ثم ينثر الارز عليه كما يدير الدقيق وتحرك حتى يجف
 على نار معتدلة ويصبت عليه دهن جوز او من طري فاذا انفتح دهن عليه سكره
 طين ردي فان اخضع اليه ايضاً ترك بحاله وان اردت صفرة صف من عفران ان شاء الله تعالى
(صفه من طيبه) يوحذ فايقة فتتطف وتغسل وتجعل
 قدر قد اغلى فيها رطل ماء ولا تزال كذلك حتى ينشف وتغلى ويطرح فيها قليل من
 وكون ودار صيني ومن عفران ثم يوحذ من جليب الصان او المعر سبعة ارطال فتصب
 الفدر وقد غسل من الارز الجيد رطل واحد فاذا غلى اللبن يطرح عليه الارز مع الدجاجة
 ثم يوقد بنار معتدلة فاذا ابدت الارز يفتح صب عليه من العسل رطلان ونصف
 وحركه بلطافه حتى لا ينحرق الارز فان خشنه ثانياً في السكسل ثم تنقل النار من
 وتريحه بما ورد ومن عفران ان شاء الله تعالى **(صفه من طيبه)** يوحذ

خبز سمن او فرائي فينقع في لبن حليب حتى يغيرها ثم يؤخذ نصف رطل سكر
او على قدر الخبز قدره واخلطه ثم خذ قدرًا نظيفة فضيرة الجوانب واسعة
فاطرح فيها رطل شحم ونصف رطل زيت طيب واغلبها فاذا علمت انها قد ذابت افاطر
الخبز واللبن والسكر وخذ رقاقة فضيرة في جوف القدر وضع عليها الخبز واللبن
والسكر ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدر شي ورد القدر الى النار فحم ليترقاذا
علمت انه قد جمد فاجزه من النار واقلبه في طيفورينة وقدمه ان شاء الله تعالى
صفة عجينة لوز خضراء تاخذ من الدقيق السمن الجيد فتجده ثم تأخذ
لوزًا وفتقًا وصبوبًا متقاطعا بالسكين صفادًا فخلطه كله بالعجين خلطًا
جيدًا حتى يصير كله واحدًا ثم تدعه ساعة بقدر ما يبارح خبزه واما ان تدعه
بخمر فيفسد ثم تنصب طنجيرًا وتصب عليه سمنًا طريًا او دهن الجوز بقدر ما تريد
ثم تحمل من العجين الذي اخلطت على هيئة الفرائي واما ان يكون العجين شديدًا
فتفسده فاذا انش الدهن في الطنجير التي فيه واحدة واحدة فكلما انضجت واحدة
اخرجتها وجعلت اخرى مكانها وتقلبها حتى تحمر فاذا فرغت من ذلك اخرجت قطعت
الطنجيرة وصبت في عسلًا جيدًا ثم تعقده وليكن البر من الناطف ثم خذ من بقية
اللوز والفتق والبندق والبسبوس النار جيل فتقطعه وتلقه في الطنجير

السكر

لا يتغير

العسل المعقود واخلطه ثم سلسله على الاقراص ثم ارفعه في السلال واجعله حتى
ابا حبيب الناح والفتق في لوز اللوز في المياش والفتق
صفة لوز نج من لوزة الامتد يؤخذ من اللوز نج المعمول على الطابق حبًا
بعد ان يبرد حتى يتقا لينه ثم يؤخذ من الفتق واللوز المقشور نصفين فينعم دقها
ويرش عليها ما ورد قد نفع فيه من الليل حببات قرنفل ويضاف اليه حاجته من السكر
ويخلط جيدًا ثم يحشي به خبز اللوز نج ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى
دهن اللوز الطري وينثر عليه وبين تضاعفه سكر طبرزد مدقوق ومن اراد
ان يلقي في هذا اللوز نج مصطكي ومُسحًا فيفعل فانه غاية من الغايات **صفة**
لوز نج في لوز اللوز في المياش يؤخذ من اللوز واللوز المقشر النقي بقدر الحاجة
ثم يؤخذ مثلاه سكرًا طبرزد فيدق كل واحد منهما على حدة ثم يخلطان جميعًا بما
وجه مسك وما ينظر طعمه فيه من المصطكي ثم تقم الى جوز ولوز غير الاول فتخرج
دهنها ويعزله في زجاجة وتأخذ ورق اللوز نج المعمول اللوز فتشوه بالسكر
واللوز حشواً بليلًا ثم تقطع على حسب الشهوة من الصغرى والكبرى ثم تأخذ بربنية
اما غصارة واما زجاج فتعطي ذلك اللوز نج فيها حتى تقارب الامتلاء وتنصف فيها
من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرنية وتشتغل في الخضر والسكر

اليابس يؤخذ من اللوز للقشور رطلان ثم يذاق من المر ويدق ^{عما}
ثم يعزل ويؤخذ من السكر النقي أربعة أرطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم
يؤخذ طنجير واسع أو نفرة واسعة فيصب في أحدها ثلثي رطل ماء ثم يطرح عليه السكر
ويوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد غوثته ثم يصب عليه من الماء المخلوط ببياض البيض
وتحركه ويفعل ذلك كلما رأى الرغوة سودا إلى أن ينقأ ويصفو ثم يحرك على النار
إلى أن تنقأ قليلا ويصير في قوام اليابس فيرش فيه ما ورد فيه طيب ثم يطرح عليه
اللوز المدقوق ويخلط ويحيط عن النار ويضرب بدكشاب السكر أو خشبة مثل
ما يضرب إذا عمل سكر سليمانيا فإذا ابيض ونبث دفع من الطنجير منه قليلا
ودر على طبق من ذلك السكر المدقوق المحرول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعبر
مثل القبضة ويفعل تحت اليد مثل القثاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع أو ما
أجبت ثم يصب جام كما نصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم إن شاء الله تعالى

السكر المطبوخ يؤخذ من قيق السمندر رطلان ويؤخذ طنجير
فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على نار لينه فإذا أعلى الدهن نثر عليه ذلك
الدقيق وحرك حتى يتحشى وينضج ثم يصب رطلان من ماء حار (حتى يرحى دهنه)

ثم ينزل

ثم ينزل من على النار ويحرك حتى يقوى وينضج ثم يكرهه ويجعل على مثل
السكر السليمانى اصابع وحلق واقراص فإذا فرغ من جميعه اخذ رطل
الحسل أو رطل بقدر الكفاية منزوع الرغوة وورش عليه ما ورد ^{طبخ}
ورفع على الجمر سحق ويغلى غلية ثم ينزل عن النار ويؤخذ رطل من سكر طنجير
فيدق ويخل ويغزل ويؤخذ مقلى حديد (أو طنجير) فيصب فيه رطل دهن
ثم يوضع على النار حتى يغلى ثم يلقى فيه العجين المعمول ^{على} مثال السكر السليمانى كما ^{تلقى}
الولاية وكما أخرج من الزلاية شئ من المقلى وهو حاد الفى الحسل المسحق ^{تترك}
بقدر ما يشرب ويخرج منه أولا وينضد في جام وينثر عليه وفي تناعيه
من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم إن شاء الله تعالى **صفة لا رنية**
مستبكية **والقبة** يؤخذ من الدقيق السمندر الفايق نصف رطل فيجرب
عجنا لبنيا ويعطى ويصير على بخيره ليلة فإذا كان من العدا اخذ بوزنه ^{نصف}
رطل نشا فيبعث بلينة الحبر ثم يخلط ويعجن الحبر بالماء قليلا قليلا حتى يرق
ويصير مثل عجير القطايف ويصب فيه قليل من ورق العجين ثم يكون عندك
معدن اجوزة للحجين وهي اجوزة من زبادي العند يقطع رأسها المدور ^{تبقى}
مثل الكاش ثم ترقب الراش الآخر الحاد ثقبه بسحق مثل البيل ثم يصير ^{تبقى}

العجين كخطة ويجعل الى مقلى معتدل الارض حديد او نحاس فيصب فيه من الدهن
قدرا يغمر الزلاية ويوقد تحت النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي اكلت
عمله في الجوزة للوحة وتنزكها في اليد اليسرى وتشد ثقبها باصبعك الى
ان تغلي ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى
المقلى وانت تدبرها بيدك وتعمل المشبك على ما تجب اما مدورة او امسا
معيضا واما مربعة فان رايت العجين قد جابجيد الخبز اذا وقع في المقلى في
الدهن تدور مثل الدمالج فارغا مجوفا فاطرحه في غسل قد اغلته على النار
ونزعت رغوته وطينته واتركه بقدر شربها من الغسل ثم اخزها منه الى
طبق الخلو فان كانت جيدة فقدرها وعلامة جو دنها ان تكون في الاكل
هشة يابسة تنفنت في الغم وتذوب واما اذا جاءت ليننة مثل الجلود
فليست بلحيدة وانا يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداءة العجين او رطوبة
في الغسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البود وكثرة الاندا
فما كان من نقص الخبز فاصبر عليه حتى يستوى وما كان رداءة العجين تدأويه
بالبورق وما كان من رطوبة الغسل تعيده الى النار غلية واحدة بقدر الحاجة
وما كان من زمان الشا والامطار فيعمل الزلاية في بيت من العزقة الدقية

الناشفة

الناشفة الكثير وقود النار فيها واعملها في ايام الشمال والعزى ويكون الخبز قريبا
من النار مغطا من البرد وتخبث عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كافي ان شاء الله تعالى
صفة الزلاية يعجن العجين على مثال عجين الزلاية الشامية
اعني الذي تسمى الزلقنع وتسمى الصفح ويترك حتى يختمرا ختمارا جيدا ثم يؤخذ له
قدر حجر على مثال الطنجيرا وقدر خرف مدورة فيصب فيها شيئا كثيرا او يطرح
فيها ويطين وجهها باليد حتى تغسل وتجعل في تنورها على ديكدان ويطين راس
النور مقدارا ما يعلم بفتح ذلك ثم يخرج ويجعل في غضارة مقفورة ويقطع باربع قطع
ويصبت عليها وهي حارة لبن حليب طب يومه لا غش فيه ويطرح عليها سكر طبرزد
ان شاء الله تعالى وان جعلتها جو دابة ردتها على هذه الصفة الى النور قليلا
تحت دجاج سمين ان شاء الله تعالى **صفة الكاكية** يؤخذ سميد
فيجعل في قدر ويغمر بدهن طيب كزباد وشيخ ويغسل بلبن حليب حتى يبيض ثم ينزل
عن النار وتعمل منه على مثال الزلاية الصغار خلطا ويغلي بيشيرج او زيت اوسن
ويؤكل ان شئت يغسل وان شئت يحرى وهريسية
يؤخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيئا من بورق ويغلي
بزيت طيب او شيخ او زبد في مقلى برام ويؤكل بالغسل ان شاء الله تعالى

عندي من الخلو ازالا بيئات مدورات ومشبكات صفر وبيض وبلونات
بالشبح المقشور مقلوآت لينة في المس ناعما في العسل المادى مغسول
كقطيع العقبان مصفونات وقضب الابريز منشور والبعض في البعض مداخل
كالوشى او كالحز معولات في السكر الابيض مدفونات عن ناظر العيون بحجوبات
نواعم اذا عضضت لينات **في عمل السكر**
والا بواحد من السكر **من السكر** **من السكر**

يؤخذ ثلاثة اطلال من سكر نقي فيدق ويخل بمخل صفيق ويؤخذ رطل ونصف
دقيق سمن فيخلط مع السكر خلطا جيدا ويحجن برطل شبح طرى كالحجن الدقيق
ثم يؤخذها ون فيلقى فيه ويدق حتى يصطك اجزأوه ثم يؤخذ سكر حبه صغيرة
او ما يقوم مقامها مثل جفنة خشب او حقه صفر واسعة الراس مدورة الاسفل
فتحشى من هذا الدقيق والسكر ثم تغلى الحقة على خوان حتى يخرج ما فيها عليه فيعمل ذلك
حتى يفي الدقيق والسكر ثم يؤخذ مقل ملبسوط فضير الجوانب فينضد فيه ما خرج
من الحقة واحدة بعد واحدة ولا يلصق بعضها ببعض ثم يصير تنورها اذا
احمر اخرج من المقل باصطام رقيق يدخل تحتها واحدة واحدة وترفع فوقه ويصير
ذلك في جام نظيف ويصفر ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللوز اربعة اطلال طرية فيذاق من مرقه وتقتشر ويخفف
على النار في نقره نحاس ثم يبدق ناعما ويؤخذ من السكر الطبرزد النقي ثمانية
فيدق ناعما ويخلط مع اللوز ويؤخذ من لباب الفرائى رطلان نقيان فيجفقا
في الثور فاذا اخرجنا في الوقت يوش على ذلك نصف رطل ما ورد ويقت في طبق
ويخفف ثم يبدق ناعما ويستحق فيه كافور او مسك ويلت فيه ثم يخلط بالوزو السكر
ويخل الجميع بعد بال ليخلط ذلك كله ثم يؤخذ من الدقيق السمن الفايق النقي خمسة
عشر رطلا فيحجن برطل عجين مذوب بالما وبوطلين ونصف شبح طرى
بذلك عجنًا قويا يلت بقوة ويفرك ويعدك ويسقى الما خمسة دراهم ويحاد
عجنه ويكون فيه قوة ثم تقصص على ما يحب من كيرة وصغيرة ثم تاخذ القطعة
العجين فتدها بالاسطوانة على الخوان مثل اللسان دقيقة اطرافين عريضة
الوسط وناخذ من الحشو بمخلقة ونحرق بقدر العجين بحيث تفضل القطعة
العجين ولا يفضل الحشو ثم نضعه عليها ونقوسها ونجمع بين حرفيها ونخرج
الهوامها بحيث يصير الحشو والعجين جسمًا مضمنا لا يبق في فيه فواع
في الثور وتعودها على شكل الاهلة ثم ينضد ذلك في طبق ويغط بغطاء
ويشجر له تنور حتى يبيض فاذا ابيض مسخنة خروقة مباولة بعد مسخنة

بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق البكر واخذ
غضارة فيها ماء على راس النور كلما اخذت من الحشو واجدة مسحت على ظهرها
بالماء يقدري ما يلصق وصدقته في النور جميعه ولا حظته لئلا يقع منه شيء
النور فاذا ارايته قد مسك الحزقة تغطي الحزقة وتسد الرواج حتى يحرق
فاذا ارايته قد بدا يتلون فتحت الرواج ورفعت غطا النور فكلما ارايت
تلون منه شيء قلعت في معزقة حديد كبيرة واسطام يكون بيدك تعلق به
فاذا اخرجت ذلك يكون كد معدا في غضارة صنع عربي قد اذيت ما فتمسح به
وجوه الخشكناخ وترفعه في سلة ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة**
الابواب **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
رطل من الوز و رطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يخلطوا ثم يجبر من القطايف
على هيئة المراهبا على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويسحق الحشو طيبا ثم تحشو
كل طبقة وتعملها على عمل الخشكناخ ثم تلتصقها ببعض القطايف منصفية حرقا
على حرفي ويظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تغمد الى الدهن من الوز او السنجبر
في طنجير وتخلطه ثم تعلقها فيه الى ان يجاز ثم تخرجها فتلقها في غسل منزوع الزق
قد خط به مثله سكر (محلولا على الزايله قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكي

حتى

حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام ودر عليها سكر ابيض وبردت و قدمت
ان شاء الله تعالى **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
وخشكناخ جسن الندير قد كان قبل الطي والتعبير ملطف الاجساد في التدوير
منقش الاهداب والشعور كما ته على نحو **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
وبعد بلون المكسور قلاه في شيرجه المقتشور قلى بصير ما هو خسر
فجاء مثل القمر المنير **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
بحكي هلاله لاح في دجور **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
نذار توى من غسل الفص **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
يا قوم انصاف من الدرو **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
يعاوه شبه الملح والكاو **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
ما فيد والرحمن من تقصير **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
وطاة بالخشكناخ بعد ما **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
ضميرها بالوز والنفس **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
ملطفة الاجسام لا عيب **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**
باب صناعة **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**

في خشكناخ القطايف

يؤخذ الجوز الاخضر الفرك البالغ فيقتشر من قشر الرقيق ويقطع بالسكين
 مثل الابزار الرطب ثم يؤخذ من السكر الطبرزد مثله فيدق ايضا ويخلط ويرش
 عليه من الماورد الحورى ويلت بدهن اللوز ويجعل في قطايف تكون الواحدة مع
 قدر لينة ثم ينضد في جام ويروى من دهن لوز حديث وينثر في تضا عيفه
 وفوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم في طيفورية ملبح ان شاء الله تعالى **سنة**
طريقة لابر ابراهيم بن المداوي يؤخذ من الحار الغض الطرى قلبه
 طعم الجوز الحديث فيقطع صفاراً ويخلط معه جوز رطباً مقشراً على تقطيعه ويخلط
 معهما مثلاً سكر طبرزد ابيض مدقوق ويلت بالماورد ثم يلت ايضا بشي من
 اللوز ودهن الجوز مخلوطين ويجعل في قطايف لطاف تكون الواحدة مع حشوها لينة
 وينضد في جام ويروى من دهن لوز وينثر عليه وفي تضا عيفه سكر مدقوق
الشريفي ابو القاسم محمد بن الحسين الحائقي **نفسه القطايف**
 عندى اصحابى اذ اشتد السعج قطايف مثل اصاير الكتب كانه اذ ابتدا
 من كتبه كوير الخل بيضاء وتعب قدح دهن اللوز ما قد شرب وابتل بماء عام فيه
 فوسبه وجاماً الورد فيه وذهبت فو عليه حبب بعد حبب مدرج تدريج انفا
 الكتب اذ اراه والده القلب طرب اطيب منه ان اراه ينتب كل امر لذته
 فيما اجت **سنة** **طريقة لابر ابراهيم بن المداوي** يعمل خبزها صفاراً

وربما

وربما عمل طوالاً وقطعت اطراف الجميع من الجانبين سكين بعد الحشو ليكون
 في نظمه واحسنه وصفه وربما عمل كباراً امقراط الكبر حتى يقطع الواحدة ثلاث
 قطع او اربع حتى ربما كانت سعة الواحدة قد مر الدراع ويعجن اللوز والجوز مع السكر
 المدقوق نهما بما ورد قليلاً يخل السكر فيرق وتحشى القطايف ثم ينضد وتروى من
 دهن اللوز ان كان جوز ودهن الجوز ان كان بلوز ثم يغطي بالسكر الطبرزد
 اجب ضرب الدهن بجلاب معمول بما ورد وغرقة حتى يصير في اسفل الحجامه مثل
 المرق **طريقة لابر ابراهيم بن المداوي** يؤخذ من العجين السمذ النقي ما احببت
 فيفرك بالزيت والشيوخ عر كاجيداً ثم يؤخذ من انابيب القصب في طول الذراع
 فيقشر عنها القشر وتنطف بلف عليها العجين وتقطع اقاع مثل الاصابع وتنقش
 بالمناقش المتخذة له فاذا استنظت من عملها ما احببت على القصب لونه باحمر
 والصفرة والخضرة والصفرة والزرق من الاصابع المذكورة في هذا الكتاب
 في غير هذا الموضع واقت القصب النور فاذا انضج اخرجت من النور واخرجت
 الوص من اخله ينقى انابيب مجوفة **طريقة** فاعمل الى اللوز مع السكر قدتما
 جميعاً واحش اجواهما به حتى تمتلئ ذلك الانابيب ثم تقشر وسهما في مذوق السكر

الماورد

السليمان

المنقعد الذي يعلق باليد ويلصق بها ثم يذرع على رؤوسها من فوق ذلك السكر
المقصر المصبوغ بالالوان المدلونة فاما تكون مثل البستان **صفة اقراس**
بوزن الحلو تاخذ من عجينة الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه
وتقطعه مدورا بالقوة اليسرى في مقدار واحد لا يزيد بعض على بعض وترينه ثم
تغليه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتغزله ثم تاخذ الحسل الخلل فتذوبه في قدر
على النار وتخلط حتى تراه قد انعقد وصار له قوام ويلقى فيه شي من زعفران حتى يحار
ثم يطلى على وجه الاقراس من ذلك الحسل المنعقد ثم يدبر عليها من دقاق السكر
المكسر الجريش التكسير المصبوغ بالالوان الموصوفة وتكسسه بيدك وتعمل منه
شيت وتزين ما احببت من الحلو **صفة اقراس بوزن الحلو**
تاخذ من هذا العجين ايضا فتبسطه رفاق وتقطعه مدورا ومرتعا وموجعا
وتشواير وما احببت من ذلك ثم تليقها في الشيرج وتعليقها قليلا محكما وتخرجها
وتدفعها كما هي بيض لا تلوي ولا شيء في الحواف فاذا انتفتت ونشف عنها ذلك الدهن
وجفت عمدت الى السكر السليمان في قدر قننه وخلته وذمرت عليها وكسسته
بيدك كليلد ويثقت ثم تزين بها ما احببت من الحلو او جعلتها في تفصيل ما احببت
يؤخذ من اللوز والفسنق والبندق **صفة اقراس**

فينقش

فينقش ويدق قاناعا ثم يجعل عليها مثل وزنها سكر دبرزد ويدق مع السكر ثم يلبس
بما ورد قد جعل فيه جنة مسك ثم ينجح له عجينا سميدا ابيضاً ونحرفا ذا اخضر تبسط
بالسويق على صفة الاقراس الصغار وتجعل على قالب فيه صوت بعض التماثيل ثم تحشي
من ذلك اللوز والسكر والفسنق والبندق ثم صير على وجهه من تلك الاقراس حتى يلبس
حروفه بحروف الاقراس المحشوة ثم يخرج من القالب ويلصق في الثور فاذا انضج قدم
وان طيب بزيت اودهن في مقلى واخرجت حاره وجعلت في الحسل المصفي حتى
يتشرب وتنضج في جام وينقش عليها سحر ويقدّم ان شاء الله تعالى **النافع في**
في عمل العطايق انواع النافعة **عمل النافعة**
يؤخذ من طلع غسل فجعل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصبت عليه رطل ماء ويضرب
على النار ساعة ثم يترك حتى يبرد ثم يؤخذ بياض عشر بيضات ويطرح فيه ثم يقرب
حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضربا جيدا حتى يختلط ثم يبرد الى النور ثم تضربه
ضربا جيدا لئلا يجترق البيض فيه ويختلط ويبرد فاذا ابدى انقود طرح فيه
وزن درهمين ونصف سبيل وقرنفل ودار صيني وقليل وجعل فيه من النافعة اليان
ما يشين من لوز او بندق او فسنق او جوز هندي او صندل او بومبي او ما احببت
ان يجمع بين ذلك فان قيل وان احببت ان يكون سادا كما فلفل ويلوز فتدار ما يضرب

على النار ثلاث ساعات حتى يستحكم ان شاء الله تعالى **صفة الطبخ اخصر**
خشكا فوش يوضع سكر ابيض فيدق دقايقا عما يجعل منه في الطنجير
قدرا دبعة ارطال ثم يصب عليه رطل ماء ويغلى حتى يذوب ويوقد تحته بنا رليسة
حتى ينغقد ويلقى عليه دفيق حواري فاذا انعقد وجعل على خوان مطلي بدهن لوز
او جوز او سم على ما تريد من رقة او تحته ويقطع بسكن مربعا او مثلثا وان اردته
اصفرا جعلت فيه زعفرانا حين ينغقد ثم يقدم **صفة عمل ناطف اخر كان**
بيل المامون ويا فربه لا يتغير يوضع لوز حديث لا غشيق فيدق ويخرج
دهنه ويوضع جوز حديث ايضا فيدق حتى يصير مثل المرمم ولا يخرج دهنه ثم
يجعل ناطف غسل ثم يوضع دفيق سميد فيعجن عجينة الفاني او عجينة خبز الماء ويرق
ثم يوضع العجين فيجعل على طابق ثم يوضع من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه
الرغيف ثم يجعل عليه سكر طبرزد او سكراني ومن اللوز المدقوقين ثم يلقى
الرغيف ويقطع لخر ارض نظيف ثم يوضع غسل فيجعل في طنجير ويجمر قطعة قطعة
فيه ثم يخرج فيجعل في براني ويفرش له السكر المدقوق يكون ساف فاذا انضدت جميعه
وضي عليه من ذلك الدهن اللوز واحمله معك الى حيث شئت فانه يبقى ما شئت ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر

الوز

يؤخذ رطل غسل غل ومثله سكر احمر قلعينان في طنجير ويصبت عليها
من ماء ورد ويغليان حتى يذوبان ويؤخذ عنهما ما يحلوها من الرغوة فيلقى به
فاذا قارب الانغقاد وحقت ان يندبق القيت فيه وزن درهمين زعفران
الى رطل جوز مفش نظيف من الوسخ والاذى والقيسة فيه وحركة فيه حتى يختلط
جدا ثم ترضبه على بلاطة مدهونة او اخوان وتكسر قطعا وتقدمه ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر تاخذ من الغسل مقدار رطلين
وتلقته في طنجير معلى وتغليه غليا ناجيدا او يرمى ما عليها من الرغوة فاذا انغقد
انعقادا جيدا يصب فيه من السمسم المفشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال
حتى يماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسر وتقدمه عند الحاجة اليه ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر يوضع غسل ابيض فيصبت قدر مدونة ويصبت عليه شئ يسير
من ماء او ماء ورد فاذا اغلى اخذت رغوة فالقبت بها ثم غرسته في رطلين
حتى يختلط ثم يصب له بياض البيض ويلقى فيه ونحوه حتى يدخل فيه ويختلط ويحاذ
الى النار ويجوك ويضرب حتى يبيض ويشتت ويلقى فيه وزن درهمين من السمسم
من الافاويه ويلقى فيه بعد ذلك من كسور البقرنج الحاف بقدر احتماله ونحوه حتى يختلط
به ويدخل فيه ان شاء الله تعالى

من قشره شئ صالح ومن الخبز قليل ويطرح في القدر كزبره يابس ومكون وسكر سلبا
ويلغا فيها من لباب الخبز ما يتخذه وتحرك وتتولد عن النار وتغرف ويأكل الصليل
منها ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر
فتقشره وتقطعه وتطبخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون
فانه جيد نافع من الحمى والدوران والشئ ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة اخرى نافع**
لاصحاب البرسام نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم
فتنخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن نأخواه فانها جيدة
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**
والوجع في الكبد تجعل في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فثاكر
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**
نأخذ قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار
فاذا انضجت فتقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا
واعصها في لري كلها فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **للشبع**
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى
تأخذ الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تطبخه بالزيت ويجعل فيه شئ من زنجبيل

ودارفلز

ودارفلز ومكون وملح وشئ من كرفس حتى ينضج ولكن المرقاة رقيقة ولحميوا
منها للريض فانها صالحة للناسور والبطن ومن رقة المرحه وتشد اللحم وتشفى
الطعام **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر
تأخذ قرة فتقشرها وتطبخها وتصلقها بعد ان تقطعها صغارا
وتلقها في قدر وتصب عليها غرها من ماء حمص وقطعة خولجان واوقية ^{اللون} دهن
او شيرج وقليل ملح ويصا من بصل مقطع صغارا اصغارا فاذا انضجت يطرح فيها كزبرة
ودار صيني وخثرت يلباب الخبز وتكون مدقوقةا وقدمها مع ملعقة الى العليل
فانها نافعة لاصحاب الحمى اذا كانت من الصفرا ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة**
من قشر العليل نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم
غضة فتقشرها وتطبخها وتصلقها بعد ان تقطعها صغارا
تخرج فتدق في الهاوان حتى يصير مثل الخ وتعدل ثم يعود الى قدر تطبخه فيلق
فيها دهن حرهم بياض بصل مقطع صغارا وقطعة دار صيني صغارا ومن دهن اللوز
او دهن السمسم او قيتين وشيا يسيرا من ابرار طيب مقطع ثم يلقى عليه من الشرع
المدقوق رطل ويصير عليه من ماء الحمص نصف رطل ومن الماء العذب نصف رطل فاذا
نضج البصل القيت فيه اوقيتين من لوز مستوق مقشور واوقية من سكر سلبا في

ووزن درهم ملح ووزن درهمين كزبرين يابس مسحوقه ووزن درهمين كزبرين كزبر
 بوزن خمسة دراهم ما ورد واجعل مرقة مختلة بالبرقيقة ولا بالحنينة وقدمها
 العليل مع ملحقة فانها نافعة لاصحاب الحميات والحزازات **معدة مرقة لاصحاب**
الرواحات التي تاخذ الفرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا اقارب النضج اخذته
 ودقته وموسته وصفينته لمخل ورده الى القدر وصبل عليه مثل نصفه لبن وشي من
 بصل وملح وفلفل وكون مسحوق حله وتختربل بالسلج ويصفى فيه قليل دهن لوز
 او لوز مسحوق **معدة مرقة لاصحاب** يجعل اللبن في القدر فاذا افاضل طرح فيه
 السلق مسلوقة مدقوقة معجون بصل مقطع وكزبرة رطبة وشي من ملح وفلفل وكزبر
 وكون ويجرك فيه فاذا انضج طرح عليه مخرفة من ختارة خبز نقي مفتوت بدهن
 اللوز او السنبليج واصلحت مفرقة وعرقته **معدة مرقة لاصحاب** الصغار
 يواخذ اصلاخ السلق فتعلق وتخرج الى ما بارد ويواخذ فيعصر عنه الماء ويجعل في غصاة
 ويلفها عليه كف سمان منقول ويجرك به حتى تاخذ حموضته وتصفى عليه شيئا من زيت
 او دهن اللوز **معدة مرقة لاصحاب** **معدة مرقة لاصحاب**
 تاخذ اللحم الرخص من الغنم من اصول الاناث ومن المتون والبشما زجات فانه

اقوى

اقوى اللحم واعذاه فيستخرج تشريحاً دقيقاً ويوضع في قدر فكلما ارخي من الماء شيئا
 في عنه في سكرجه ودفع عليه شي من دار صيني مدقوق وشي من محتاج اليه فانه
 مقوى مغذي **معدة مرقة لاصحاب** يواخذ من المتون والبشما زجات
 واصول الاناث فيستخرج تشريحاً دقيقاً ويوضع في قدر يغلى ملح ولا ماء ويوضع
 تحت بنا رلينة فكلما ارخي الماء اخراج حتى لا يبقى فيه شي من الماء قليل ولا كثير ويصير
 جافاً لا ماء فيه ثم تغد الى الماء فتلقى فيه شيئا من ملح فاذا اردت ان تزيد في حرارته
 جعلت فيه جزواً من زنجبيل صيني فان اردت ان تنقص من حرارته فالتق فيه جزواً
 من ابينسون واستفه وهذا ينفع لاصحاب السيل والحزازات والبرودان والاسهال
 الباردة والحارة ان شئت الله تعالى **معدة مرقة لاصحاب** **معدة مرقة لاصحاب**
 من شي من زيت السمك او من زيت الكزبرة او من زيت الزيتون او من زيت النعنع او من زيت
 امكن وتغسل وتنظف وتدمى بالحوار او بطرح قدره ويصفى عليه شي من زيت
 انفاق وياض بقل او قلعة خوارزان ويدق الزبد في الحار ويدان الماء
 ويصفى القدر ويوقد تحتها حتى ينضج اللحم ثم يبرزها بكزبرة وفلفل ودار صيني وقدم
 ان شئت الله تعالى **معدة مرقة لاصحاب** **معدة مرقة لاصحاب**
 تاخذ القنابر فتدق غايبة التظيف وتجعل في قدره ويصفى عليه شيئا من

من زيت و ملح و بياض بصل و تغلى فاذا ارضجت القى فيها هذه الابازير و اخذ
 مرقها فقط فاستقى العليل ولا يأكل من اللحم شيئا **صفة اخرى**
المعالج بالبحر تاخذ دجاجة سمينة فتذبح وتسلخ بطنها
 ولا تنظف بما تم يوخذ صدرها و شحمها فيشتركان ويلقى في الفل و تؤخذ تحتها
 بنا دينة حتى ترخي الماء ثم يوخذ ما يرخى الشحم من الدهن فيلقى فيه قليل ملح و يستفاه
 العليل نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ اذن الدجاجة
 يوخذ كم الحجل و القنابر فيجسل و يلقى في قدر نظيفة و يصيب عليها قطرة زيت
 درهم من بياض بصل و قطعة خولجان صبيح و يلقى عليها فوق ما يغمرها من عصارة
 ما السماق و من عصارة ما الزبيب و الحب زمان المخلوطين فاذا ارضجت اللحم صفي على
 و رمى بالعظام و خثر بالماء الحار او سلق و بلور مدقوق و يجسى العليل فانه
 نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ دجاج
 و قنابر و عصافير فتغلى و يجشى بطونها كرفس و سذاب و نعنع و ايسون و كرويا
 و كرون و كزبرة يابسة مقلو ان جميعا و ناخواه و صعت و تصلق بخل قد نفع فيه
 و الكون و الدار صيني و الفلفل من القليل و سفي من هذه الابازير فانه جيد بالنافع
 ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ جمل

مقلو

مقلو و سماق و حب الاس و كزبرة يابسة مقلوة يدق و يجشى بطن الطير و يسلخ
 حب الاس و ما الحصرم و ما الرمان الحامض فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**
مقلو يوخذ نعنع و كرفس و سذاب و صعت طوى و نعام فيطبخ
 مع الفزاريخ او القنابر او الدجاج او العصافير ما حصرم قد انقع فيه كرفس و نعنع
 و صعت طوى و ياس و يجعل عليه فلفل و كرويا و كرون و ايسون و ملح اذراي
 مقلو ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ جمل
 الحامضة و قضبان بقللة الرجل و كزبرة و طيبه فيطبخ ما حصرم مع افراخ و سبر
 فيه ما الرمان الحامض و كزبرة يابسة و ما خماض الاترخ و ورق الاترخ
 باذن الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ اذن الدجاجة و سداب و نعنع و كرويا
 تاخذ كرفس و نعنع و صعت ايايس و رطب و كزبرة و طيبه و سداب و بياض بصل
 يسير و قليل من ورق الاترخ و ورق الاس الغض الرخص و حبة ان امكن فيلقى على الح
 و يدق بالسكين و ينثر عليه ملح و كزبرة يابسة و فلفل و يهرس حتى يخلط و يهرس عليها
 السماق و ما الحصرم و ما الرمان الحامض و نعنع و قشر بقدر حاجته اليه ثم يجمع و يسلخ
 به بطون الطير المنظفة و يسلق بالخل حتى يمتح و تاخذ طعم هذه الافاوية و تقدم ان شاء الله تعالى

توخذ قدر فتنظف ويصبت فيها ماء نظيف وتجعل على النار ثم يلقى فيها مثل
 الماء سكر ابيض ومثل السكر لون مدقوق مسحوق فاذا انضج جميعا التي عليها
 لباب الحنظل مفتون مجفف وسقى دهن اللوز وقدمت فانها نافعة يا ذا الشفاء
صفة ما ياكل نافع لوجع الحلق الخارج من البرد والحمية والالتهاب
 يوخذ الباقلي المبنوت فيصلق بقشره حتى يتهترأ ثم يوخذ من المرققة مقدار رطل
 فيلقى فيه ثلث رطل فايند سحوي فاذا اد ارجح في فيه نافع ان شاء الله تعالى وكل
 بعد ذلك من الباقي بغير ملح فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة مرققة**
اللسان تاخذ الفرع والكميل والعدس واللا و مري وكون ويطبخ الجميع ويؤخذ منه
 ويحسى نافعة ان شاء الله تعالى **صفة مرققة اخرى نافعة في مثل ذلك**
 يقشر الباقي ويدق ويلينح فاذا انضج وريبا طرح عليه كرويا مدقوق وشي من
 ملح وبوكل حار ان شئت او بارد **صفة اخرى نافعة للسان** يوخذ
 من الزمان الحلو والحامض وكرفس وشبث وبصل ودهن شتيرج ويطبخ جميعا
 ويجعل عليه شي من بزي ثم يؤكل منه ويجسي **صفة اخرى للسان**
 يوخذ السكر الطري الحسن ينحى فاذا انضج فاطرح
 عليه جوز امدق قائم كانه بعد ان تخليه معه فانه نافع ان شاء الله تعالى
صفة اخرى للسان يوطىء

الكشك

الكشك بالما ويجعل فيه زنجبيل ودار فلفل وكون وملح وشي من سمن الغنم ولكن
 المرققة وقيمة ويجسوا منها المريض فانها صالحة نافعة من الحصر والسعال والبرص
صفة اخرى للسان تاخذ من المرققة مقدار رطل
 تاخذ من المرققة ودار فلفل وزنجبيل وكثيرا ولباب حب الفطن ولبان ذكبر
 ومرت السوس وصمغ عربي وناخواه من كل واحد حبة ويدق ويخلو بعسل
 الرغوة ثم يجعل في برمة خضراء او قوارير ثم تاخذ كل يوم منه على الريق متدقده
 النوم مثل ذلك نافع مجرب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى للسان**
 تاخذ خمسة مثاقيل فايند سحوي وخمسة مثاقيل كندر ذكر
 وشفال افيون يدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط ويعجن بالما البارد ويضرب
 عليه قليلا ثم تضرب منه بنادق مثل نوا البوق وتعمل منه كل يوم تحت اللسان
صفة اخرى للسان تاخذ بزر مر و بزر
 الشاهسقم وبزر فطونا وكثيرا من كل واحد جز و ينقا ويلقى في الفرج
 ويصبت عليه شي من ماء ثم يهرز ويصبت عليه دهن فصبغ او زبد ثم يشرب
 الريق
 تاخذ من ما الباقي المصفا فيلقى عليه من الفانيب شيئا صافيا

ويد او الششا يستخ بالماء ويصفي ويصيب فيه ويعقد به لبناً رخواً ثم يلقى
 دهن الشيرج او دهن اللوز فاذا لم ينفج عتق في غضارة واخذ منه القليل
هذا هو علاج الكبد يوحذ السكر الطين يلقى
 في قدر ويصبت عليه من الماء ويغلي ويصفي وترى رغوته ثم تقم الى الششا يستخ
 فترسه بيدك مرشاً جيداً او تضيقه منخل شعر وتلقفه في القدر وتعقد به
 وليكن لبناً رخواً ويستقي دهن اللوز حتى يتشرب جيداً ثم يعزف الى غصانة
 ان شاء الله تعالى **هذا هو علاج الكبد**
 يوحذ قدر نظيفة فيصبت فيها من الماء بقدر الحاجة ويلقى فيها من السكر مثل
 نصفه ويوطر عليه قليل دهن فاذا غلى عليها جيداً التي فيه وزن دافق قليل
 ووزن درهمين من دقيق الباقي فاذا غلى به غلياً عقده بدقيق حواري حتى
 اذا اعتدل وشارطاً سقيته دهن اللوز او دهن خل وهو الشيرج واخذه
 الدليل فانه نافع مجرب

يوحذ الايز غير المقشر
 فيبداه فيغلي بقتله فاذا ظهر من قشره على الماء اخذه منه ثم يطبخ حسب راي

فاذا

فاذا ابتغى طرح فيه عود من دار فلفل وشي من زنجبيل وملح وكون مدقوق ذلك
 ثم يلقى على سطحه ولسن اللوز رقيقة فيحسوا منه المربض فان ذلك صالح لفساد اللوز
 ومن لا يندم طعامه ويدفع الريح ويلين البطن ويصلحه وهو صالح لمرى ان شاء الله تعالى
هذا هو علاج الكبد **والايز غير المقشر** **هذا هو علاج الكبد**
 ياخذ حب رمان وارض مقلو او مسماً ودار فلفل وزنجبيلاً وكوئاً وملحاً يجعل ذلك كله
 في قدر ويطبخ بآولئكن المرقه رقيقة ليحسوا منها فانهما صالحا للكبد والمري والمزاج
 ومن زنج الحالبين والمخيط ويجلو عن الفواد وتشد الجسم وتصلح الحدة وتقويها فانه
 نافع مجرب **هذا هو علاج الكبد** **هذا هو علاج الكبد**
 يوحذ كمن وثبتت قوتها سرطانات وما فاذا انفج فانتز عليه جوز امقوقاً
 وكله فانه جيد لما ذكرنا نافع ان شاء الله تعالى **هذا هو علاج الكبد**
 يدق الكون ويجعل في قصعة ويدق في جوف المقطرة شي من زنج ويجعل عليه شي من ماء
 حار وزيت وسماق وينثر عليه ويوكاه وياخذ عليه غزوة حروف ويزر قطونا
 مضروباً بالما وزيت فانه يعقل البطن جيد المبطون او يفسد الارز بقتله ويحفظ
 هنية في الظل ويغلي وينقى من قشره ويغلي ثم يطبخ بآولئكن المرقه رقيقة ليحسوا منها فانهما صالحا للكبد والمري والمزاج
 وشي من سمن او زيت ثم يوكل ويتحسا منه ويلتذ فيه من الماء فانه نافع مجرب ان شاء الله تعالى

صفة مرقاة البثورات تأخذ الكرات فيلقى منه طرفيه وتقطع ما بقي منه
ورقب عليه من الماء ما يغمره ويطبخه حتى يذهب الماء وتراه قد تفتح واصفر ثم تقطع صغاراً
والكسوفية ثلاث بيضات نبات وشي من موري ثم اطبخها وسطها هنيئة حتى
تختلط الجميع حسناً ثم تؤكل فانها صالحة جيدة للبثور نافع ان شاء الله تعالى **صفة**
اخرى ايضا نافع لا يحارب البرص يؤخذ سم البقر ودهن السمسم
فيخلطان جميعاً ثم يجلد ذلك على راسه ويربط بخرقه فان ذلك صالح من البرص
المتديد **صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرص** الى الدار يؤخذ دفتن
الشعير والخطبة فيخلطان جميعاً ويطبخان جيداً حتى يصير امثال الخبز ثم
يجعل منه قرص ثم يوسع ويحس عليه دهن البنفسج سخناً يكون قوسين يعرفان
بالامن ثم يلزم فخخ راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخناً مكانه يجعل ذلك
غداً وعند النوم ثلاث مرات ويسعط بالبنفسج **صفة عمل ماء الشعير**
يؤخذ من الشعير الحريث او العتيق في الوقت الذي يحتاج
الى اصلاحه للبليل فيغسل غسلاً نظيفاً بعد ان يتقاً ثم يبل ساعة صالحة ثم
منديل غليظ ليلة فاذا امان من العتق في فجر او هون او حيش ثم يبل بحشة
ونظف ونسف والقي في قدر نظيفة منه كيل ومن الماء اربعة عشر كيلاً واودد

تحت

تحت بنار لينة من خم رويداً حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه ويجعل قوامه ولسق منه
العليل بالسكر وغير السكر فانه نافع ان شاء الله تعالى **البرص**
البرص يؤخذ السمك فيغسل بما الخيار غسلاً نظيفاً ويجشى منه
جوفه ويلقى عليه شي من ملح وزيت ويشوى ويأكله العليل **صفة اخرى من**
البرص يؤخذ الاكشوت والبخيار وطافات سداب وشي من كرفس
وكرات رطبة فيقطع صغاراً ويجشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخلا او
نل فانه نافع بحوب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى للبرص** يؤخذ
ما يؤخذ عيدان اللك وسكر طبرزد وكشوت يابس وقشر خيار واصفر يابس
من كل واحد بالسوية ويترنأ ويحش يغسل نقي ويبقى صاحب البرصان بماء
السداب **اخرى للبرص** اذا كان البرصان بامرة جلي او مرض فاسقها
ما تقدم ذكره بما الخيار الرطب او بما الهند فانه نافع ان شاء الله تعالى
يؤخذ الكرات ويؤكل بالسمك السبوط اذا اسلق فانه نافع ان شاء الله تعالى
ان يدبر السداب بان لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا بعد كل

الا ان تخف اعلى البطن الا بقدر ما يسكن به العطش ولا يروى منه رياء سعا
حتى اذا خف اعلى البطن واخذ الطعام عنه استوفى شربه منه ومن الشرب
ولا ينبغي ان يشرب ما البلع على المائدة الا بقدر ولا يكون الا باردا فان قليله
يجزى ويجذر شرب الماء بالبلع منه ضعف في العصب من معدته وكبد بارد ان
وبالجملة من يجد في هضمه تخلفا وتضعف نفسه ويذبل فلا يستعمله وامسا
من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوى الشهوة فلا ينبغي ان يخاف منه وليشرب
من الماء والبلع في اى وقت شاء وعلى المائدة فان ذلك قليل الضرر ان شاء الله تعالى
شرب الماء على الريق واعلم انه ليس صالح شرب الماء البارد على الريق الا لمن به
التهاب شديد وخمار فليتنق في الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة
وليشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة
بدنه ولهذا التدبير فليكن العمل ان شاء الله تعالى
الباب في شرب الماء البارد
محفوظ على البذر وطوباة الاصلية ويرق الغذاء وينفذ ويتم الحرارة وهو
ارفق المحزون واصحاب الامزاج الحارة من الشرب
اخفه وزنا واسعه قبولاً للشهوة والبودة واعذبه طمأ الذي يضرب

طعمه

طعمه الى الخلاوة **واعلم** ان اشترى المياه الماء الذي له طعم او زح مكروه فانه ردي
لا تصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية والعلاجات **واعلم** الماء الكفر فانه يولد
السدد في الكبد والحجارة في الكلى **واعلم** الماء المالح فانه يبلطن البطن
او لا ثم ثانيا يعقله اذا ادمر عليه العفن فانه يعظم منه الطحال ويعسد منه
المزاج ويولد فيه ومن شربه للحيات **واما البود بالبلع** والذي له من ذائبة
مثل هذا البود فانه يفرغ ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جدا ولا ينبغي ان
يشربه على الريق الا المحرورين فانهم ينفعون به منفعة عظيمة ولما على الطعام
فانه يقوى المعدة وينمض الشهوة ويجزى قليله **واما الماء البارد الشديد**
البود الذي لا يبلغ من برد ان يستلذ فانه ينفع البطن ولا يبلغ من كسر العطش
مبلغا وينفط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس صالح **واما المبرد**
الذي يطبخ والماء المالح فانه يغني ولا يصلح العلاج **واما الماء اذا اخرج منه**
على الريق يعقل المعدة على قبول الغذاء المنفذ ونزاع الطلق البطن عتوان
الريق في استئصال الخلق المعدة فيزهر ان شاء الله
ان الغفاح المختف من قبح الشرب يضرب الحبيب ويعدع وينفع ويبرد

ويطفي نارية الحى ويسكن الصفرا ويذهب الحمى المعدة **واما الفخار من جنس اللؤلؤ**
 اصل الحور البياض ومنه اشتق الحواري من الطعام وقيل النساء الامصار
 حواريات لبياضهن وقيل للقصار بن حواريون لانهم حواريون الثياب اي بيضها
 ياخذ من الخبز الحواري الملقى فيه النعنع والكرفس والطرخون والسذاب صالح وهو
 اصل من المتخذ بدقيق الشعير والومه في الغذاء وليس جيد للمحورين ولا للمحموسين
 الحلات كلها **الباب في عمل الفخار المختار الساج**
وبالابزار صفة اعمال الفخار عما وضعه عبد الله الشراي
في خواصه المختص يؤخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا مائة
 شمران وثلاثة منذ وقت اخراج فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره
 ونزابه وجارته وينقع في الماء يوما وليلة بعد ان ينقى فاذا كان في اليوم الثاني
 اخراج من الماء وجعل على يارية نظيفة في الغي ورش عليه الماء كل اخف حتى يثبت
 ويشترك بغضه ببعض مثل الخلقة فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الماء
 وترك حتى يصف ثم سخن وتوكل فيه قشوره واستعمل من هذا المطبوخ ما يحتاج
 اليه عند عمل الفخار وهذا المطبوخ هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفخار
 واغذاه في ايام قوة البرد امين واجود واسرع لبنانه ان شاء الله تعالى

صفحة

١٥٩
صفة الفخار المختار الساج يؤخذ دقيق الشعير لكل خمسين
 كوزا من كيزان الفخار الصغار ثلاثة اربال ويجعل في انا ويغلى له الماء على
 مقدار ما يحتاج اليه خمسين كوزا ويصب عليه ويمسح حتى يبقى قشر الشعير وتترك
 حتى يبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه الخمسين كوزا وطرح فيه ملح انداك
 حتى يخذل طعمه ولا يكون مالحا زعاقا ولا فظرا **وصفة** بان يذوقه العام له
 ثم يترك حتى يصير كالما الصافي ثم يؤخذ من عتق سمك لكل عشرين كوزا
 حتى تكون الخمسين كوزا ويغيب في نصف فيكسر ويجعل في قدح ويصب عليه من ماء
 الشعير الذي صفي ويمر على جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى
 الخبز شي في المنخل ويجعل المنخل على الماء الاول الذي قد صفي حتى يموس في المنخل
 من الخبز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليمان في وورب
 د اوقية مسك حتى يكون خمسين كوزا ثلاث اواقى وربع سكر ووزن العتق
 ونصف سكر ثم يصير في كيزان طرية قد عمل فيها الفخار حتى طاب فان الجوز
 والكيلان الذي يعمل منه الفخار يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبعد ما يعمل
 فيها من العداة الى الليل او من الليل الى العداة ثم يصيب بجدد له ففاه اخر عمل
 هذا كل عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتلمس جولا انما من هذا الفخار الكيلان

الامن خارج. واذا صير الفخاع في الكيزان صير فيه السداب والطخون
 والنفع وتترك من صلاة الغداة الى المغرب والى صلاة الغداة في موضع في
 ان كان شتاء او في موضع بارد ان كان صيفاً **فخاع الارز**
 يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارنز وهو ان تاخذ
 لكل عشرين كوزاً ما واحدا ارنز جعفر فيغسل غسلان نظيفاً ثم يطحن طحناً
 ناعماً ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفي ويزاد فيما يلقي فيه من السكر على الاوقية
 والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزاً نصف اوقية سكر سليمان
 وتعمل فيه السك وجميع حوائجه بما رسمناه في باب الخبز اعني العمل بالخبز السد
 ان شاء الله تعالى **فخاع الخبز بالارز** يعمل مكان الارز لكل
 عشرين كوزاً رطل لوز مفقش من قشره ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفي
 كما يعمل بالارز ويجعل فيه لكل عشرين كوزاً اوقيتين سكر سليمان ويعمل في جميع
 اصنافه وحوائجه كما وصفنا في باب الخبز السد ان شاء الله تعالى **فخاع القليل**
 يعمل في ذلك وفي الدقيق والشعير كما وصفنا في باب
 الخبز الى موضع قوتنا حتى يصفوا ويصبر كما لما الصافي ويؤخذ خمسين كوزاً
 اوقية قلال ووزان مئتين ارضيني ووزن درهمين سنبل وقرنفل وجوزتين

بوا ووزن دافقين نسباً سده ومثله قاقله ووزن دافقين كبابه ومثله ^{فلفل}
 بسخن ذلك كله حتى يصير مثل المخ ناعماً ويصير ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي
 قد صفي ويضرب باليد ويترك حتى يصفوا ويطرح فيه وزن دافقين سنبل
 وثلاث رطل سكر سليمان لكل خمسين كوزاً ويجعل فيه سداب وطخون ونفع
فخاع الحاصل تاخذ غسلان جيداً فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل
 ما يحمل اكثر من اربعة ثم تخذ فلفل اودار فلفل وقرنفل ووزن خبيلا ودار صيني
 وسنبل وشتان قاقله من كل واحد جزواً وقد قدقنا ناعماً ثم تخذ كفا من دقيق خا ^{وقرقة}
 فاخلطه مع الاقواء ثم تخذ كيزان الفخاع فاجعل لكل كوز منها دافقين من جلود
 ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بما خادتم اجعل في كل كوز من
 هذه الاقواء قدر ما يحمل طرفك واطرحة في الكوز واجعل في كل كوز طافات
 سداب وسدراسه ناعماً اجعله في حفرة واطرح تحته ليداً واجعل الكيزان
 بعضها فوق بعض ثم تعطي قوقه بليد وتدعه يومين ثم يشرب منه في اليوم الثالث
 ان شاء الله تعالى **فخاع الحاصل** تاخذ غسلان جيداً فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل
 وسنبل وقرنفل ووزن خبيلا ودار صيني وسنبل وشتان قاقله من كل واحد جزواً وقد قدقنا ناعماً ثم تخذ كفا من دقيق خا ^{الكيزان}
 فاخلطه مع الاقواء ثم تخذ كيزان الفخاع فاجعل لكل كوز منها دافقين من جلود

صنع من الخمر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن
 اجزائا واحد غسل ثم اضربه بيدك حسنا والماء حار وليكن فيه قليل ذردي نبيذ
 التمر و ذره يوما فاذا اقرص وضعت عليه من الفقع مثله ما الشخير والتقية قوة
 وسنبلا وقرنفل و زعفران و شيا من سذاب و ذره ليلة في قوارير فانه يعنفو
 ولا يبقى فيه شئ من الكدرة **السكر** من السكر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل
 له ارج تضيوا النفس لوجه و طعم لذيق مثل شيف مقبل اذا اصبحت اجامه في وجه
 توهمه ذواللبذيف بضد و اخلاطه مسك وسكر و غير مدونة فيه كما في نقل
 به يغتذي المحور قبل عذابه و يقع للصيف اقبل الطر نقل و يصلح المحور بالبلح بلو
 على البريق وبعد الطعام **المحل** تخال اذا اصابك الحار كونه كما ساء في الرجاء منزل
 عليه شباك اللولو الرطب **السكر** فحان كنظم الدر لم تنفصل **السكر** اذا اصبحت المحور في الصيف
 لم يكن له دون ما لا فاه من الخمر شوي شرف فقع على الرقابة
 يزيل الذي في الراس منه وفي فتر بك للفقاع انفع عندنا من الشرب للجلاء اركنه
 يغتذي حار و ساعه شرب و يطفي في قلب ساعة السكر من الرازي الذي في الشرب
 خمسة زسودة خمر من الخمر و اخلاطه ما الشخير و سنبلا و مسك وسكر شيب
 بالعنبر الشخير

و زهر شراب اخضر مكانه عقوق من الباقون في ساجدة الخمر عليه خمر من حمار ذرو
 على راسه مثل الطام على الخمر كان كسور البلح من فوق جسته فئات من الكافور و زهر الدرة
 اذا فقوه فار منه بخاره كمثل بخار الندفاز على الخمر و ادهج كافور و مسك و غير
 يفوح كما فاحت مودمة اذا افاز من كرازه فكانه من اللولو المنسوج من فوقه
 و ان صب رطل توي فو و شاك الجين من تطيم و من نثر يسكن سواران الخار
 و يقع للصفر في البر و الحر **السكر** اذا اصبحت المحور في الصيف
السكر من السكر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل
 على قدر جو اهره **السكر** من السكر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل
 المحل الجيد عشرة اربطال و من الماء الهري الذي بخلاطه ثلاثة عشر و ن رطلا و يفرق
 من العسل و يغلي حتى يذهب ثلثه و يبقى ثلثاه ثم يلقى فيه من الزعفران او قبه و يصفى
 و يحل في اناقرا بات و يترك في الشمس اربعين يوما ثم يرفع فاذا احتيج اليه وجد
 كالشيرة اذ لا يخالفه في لون ولا طعم
السكر من السكر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل
 وقافله و زنباد و زهر نوح من كراة احمر ستة مثاقير و من الزعفران اربعين
 مثاقير يدق كركله و ينخل ثم يصفى في حبرة رقيقة ولا يشرب الا طرا ثم يحل

في القدر والماء والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطعمهما بنار لينة حتى
 يذهب الماء ويبقى العسل ثم اتوا القدر ويخلط معه متفال من زعفران ومتفال
 من مسك يستخرج كل واحد على حدة ثم ترفعه في فارورة وتشرّب منه نافع باذن
 تعالى من برد الكلبيتين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي
 المعدة **باب البيد الزنجبي الحار** يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماعشرو
 وينقع فيه ليلة فاذا اصبحت جعلته على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه ثم حرره
 وبعثره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغلي به حتى يذهب سكره
 ويبقى النصف وان احببت ان يعمل فيه افاويه فافعل فانه يحل في فاية في الوجوه
باب البيد الحار يؤخذ جزؤ من عسل شفعه فيجعل في قدر ويصب
 خمسة اجزاء ماء ويغلي حتى يذهب منه الربع ثم ينزل حتى يبرد ويجعل في دنان او كبريت
 ويجعل على راسه ورق الكرم ويتقب في راسه ثقب يخرج الغليان منه فاذا
 هدا غليانه طين وترك في الشمس اربعين يوما ثم ينحى من الشمس وجعل في قوارير
 وجعل على رؤسها جلود وترك اربعة اشهر في الظل وليستعمل بعد ذلك
 يؤخذ من السكر الطبرزد اثني عشر

دوز

كوز (يؤخذ في طنجير ويصب عليه من الماء الصافي ستقعة وعشرين مرطلا
 ويبلخ حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يؤخذ قراياث فينقع بعود ثم يلقى في السكر
 الذي طبخته فيها فان كان في زمن الشتاء ذوق فيها شيئا من مسك وان كان في
 الصيف ذوق فيه شيئا من كافور **باب العسل الحار**
والفانيك الحار يؤخذ من اياما شيت عشرة امنا او ما اردت فتكسر
 منفا وادام تجعله في طنجير ثم تضع عليه من الماء قدر سدرجه ثم توخذ تحته بنار
 لينة حتى يذوب ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى
 في القدر او في الطنجير فيؤخذ تحته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه او اقل على ما
 تريد ثم تجعله في جرة خضراء او زجاجية ويطرح فيه من الزعفران والسنبل
 والقرنفل والدارصيني وجوزبوا وفايند مثل ما يطرح في ستر العسل ثم يتركه
 وليستعمل **باب العسل الحار** يؤخذ جزؤ من سكر مدقوق وطين
 خمسة اجزاء ماء ثم يطبخ حتى يذهب جزاؤه ويبقى ثلاثة اجزاء ويجعل فيه
 رطلين من زعفران في خرقه ليصفى لونه ولا يكون كثير ثم تجعل في فارورة في
 جرة خضراء وليستعمل راسا ان شاء الله تعالى

دوز

يؤخذ من القزق وجبال القزق المنزوع شجرة عشرة ارطال وعشرة ارطال سكر سلينا
 فيدق كل واحد على حدة دقايقا خمسة ارطال زنجبيل مربا وورطيلين خالصين
 وثلاثين مثقالا لبان ومثله داصيني ومثله سنبل واربعين مثقالا قزق
 تدق دقايقا ثم تخلط ثم يمد الى عشرة ارطال عسل جيد المنزوع الرغوة ثم
 هذه الادوية ثم يجعلها في جرة خضراء ثم تتركه في الظل شهرا فهذا شراب غزير
 للجوارشن يسمى الطعوم ويسجن الحليتين **صفة شراب البس** تاخذ
 الجزر فتقشره ثم تقطع اذنا به ثم يوضع بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلما
 كبله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ماء ثم تغليه غلية واحدة ثم تصفيه ثم
 الى عسل قد نزعته رغوة فيجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلا من الجزر ثم يغلي
 حتى يجيد طعمه ثم يلقى فيه زنجبيل مربا وسقيه ما يسير لا ثم تخطه عن النار فاذا ابرد
 صفيه ثم يجعله في جرة مزقة ضاربة ثم يجعل عليه انوار ينيد العسل ويلقى فيه
 وريقان زعفران غير مسحوق ثم تاخذ نصف سكرجة عسل فتجعل فيه ان شاء الله
 تاخذ من الكبر الرطب ما اجبت فتغسله
 بالاعسلة او غسليتين ثم تنقع في اجانية او تغارده ثم تصفيه من الماء والماء ما رأت
 ان يكفيه ثم تتركه في الشمس يومين او ثلاثة او اكثر حتى يخرج طعمه ثم تصفيه وبعده

قادر نحاس

صين

قدر نحاس موصية ثم اجعل فيه شيئا من زعفران او زنجبيل يابس وجوز و سنبل و دار
 ثم او قد تحته قليلا قليلا حتى يتعقد ويسود ثم تدعه في القدر حتى يبرد ثم تصفيه
 في قواريرا وما اجبت من الابنية فاذا اجبت اليه اخذت منه قدر ما يكفي به
 قدح ثم صب عليه من الماء ما يكفي ثم اشربه فانه فافع من الرياح في البطن والمفاصل
صفة شراب الجزر تاخذ من الجزر في قدر تطيقه وتصفيه عليه مثله ماء
 يقطع حتى ينضج ثم تصفيه وترمي بالنفل ثم تاخذ من الجزر ابيض ومن العسل
 فيجعلها في انا تطيق وتطعمه حتى يذهب الثلث ثم يجعل فيه شيئا من سبابة وجوز
 توام تنوكة اياما وتشربه منه **صفة شراب الحصن** تاخذ من الحصن ما يثبت فتجعله
 في قدر وتطعمه حتى يذهب الثلث ثم يصير في انا تطيق ويلقى فيه شيئا من زعفران
 وقافلة وقرنفل وخولجان وزنجبيل ثم تطبخ راسه وتنوكة اياما وتشر به
 الحشيشا شرطيلين ومن ماء البطر وما العيون ثمانية ارطال ينقع الحشيشا في ماء
 في الماء ثم يطبخ حتى يذهب النصف ثم صفه واعمره واعدا الماء في القدر وصبه في العسل

والطلي المطبوخ من كل واحد رطل ثم يطبخ حتى يغلي ويصير فيه شيئا من زعفران
 وارفعة حتى يعتيق ثم تأخذ منه عند الحاجة قدر ملحقه بما الكشكش ان شاء الله
صفة طلي لوجع الكبد والصداء الربية وكيم الارجاع التي تخرج من الكبد
 تأخذ من الحيون اثنا عشر رطلاً فتطبخ حتى يصير على النصف ثم تأخذ من العسل
 وطين فلقينه معه ثم يطبخ حتى يغلي وتلقى فيه شيئا من زعفران وبعض
 يجعل فيه من العسل وطين ومن السكر رطلاً ثم يطبخ حتى يعقد ويرفع الى وقت
 الحاجة ثم يستعمل ان شاء الله تعالى **صفة طلي الساق** تأخذ من ورق السلح
 فتدقه وتغسله وتأخذ من ثمانية جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة جزواً
 ويجعل في قدر وتوقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف ويجعل فيه من الافوا
 الاربعة وهي سنبل وقرنفل ودار صيني وجوزبوا ويرفع في القوارير يستعمل
 عند الحاجة ان شاء الله تعالى **الاسنة** تأخذ تفاحاً مراً افندقه وتغسله
 ثم يقطع منه اربعة اجزاء وجزواً من عسل قد نزع روعه ثم اطرح فيه من جبير
 الافواه ثم اجعله في حبرة خضراء واشرب منه ما شئت عند الحاجة ان شاء الله تعالى
صفة طلي الكبد تأخذ من عسل البعوض خمسة اجزاء ومن العسل

الجيد

الجيد المنزوع الرغوة جزواً واحداً ومن الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه
 عشر جزواً فتجمع جميعاً ويسوط ويجعل في انا تطيب مطيب ثم يشرب **صفة طلي**
الوجع تأخذ من عصير الرمان تسعة اجزاء ومن العسل جزواً فتطبخها طبخاً
 جيداً ثم تشوطه ثم تصير عليه من الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه اربعة عشر
 جزواً ثم تخففه و اجعله في انا تطيب واجعله فيه ان اجبت شيئا من الافاويه
صفة طلي الكبد تأخذ من الاجاص ما اجبت قبل ان يفتح فينقى من نواه
 ويدق ويجصر ما وه ويؤخذ من ذلك العصير جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة
 جزواً ويطبخ بنار لينة حتى يغلي وان اجبت ان يصير مكان السكر طبرزد
 والشرية منه وزن اوقيه **صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة
 اقساط ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اقساط ويجعل في قدر نظيفة ويصير
 فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل والدار صيني والقرقه والمصطكي من كل واحد
 وزن نصف درهم يرض ويصير في خرقة دقيقة وتغلى غلياً ناجيداً وينزل عن النار
 ويصفى في القوارير ويستعمل ان شاء الله تعالى
صفة طلي الكبد يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة اجزاء ومن العسل ثلثة اجزاء ويجعل
 زعفراناً وسنبلاً وقرقه وقرنفل ودار صيني ولاحاً لروم وناثراً قايلاً وقرقه

دقا ناعاً كله وتطرحه فيه ثم تطبخه في قدر نظيفة حتى اذا اعلت مرتين نزع النار
 تحت القدر حتى يبرد ثم صبته في الاناء ان شاء الله تعالى **الاسم**
الاسم من الاطعمة الطبية **صفة المبيد من النفاخ**
 نأخذ من النفاخ الحامض الصالح غير النضج فيقشر ويرمى بداخله وجبه
 ويدق ويؤخذ الماء فيطبخ في قدر نظيفة حتى يذهب النصف وينزل عن النار
 ويروق ويعد من الغد الى الغد ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة لكل جزء
 من النفاخ جزء من العسل وجزء من الطلي الطبي فيصير فيه من المصطكى الفاقله
 والهار والاصبغ من كل واحد وزن ثلاثة مثاقيل مصروقه في خرقة ويطبخ حتى
 مثل العسل الرقيق ويلقى عليه من الزعفران وزن مثقال وعشرين جزءة قونقل وجوز
 مقشور وقلاده طعم من نصب الذبيرة وشتال هو دهندي مسحوق مرأسه ويستعمل
 بعد الشهر والشهر منه اوقية بما يارد ينفع من الخشا والغشا والضعف **نقوى الحدة**
 يؤخذ من ماء السفرجل المز المطبوخ على النصف
 عشرة ارطال مصفى ومن ماء النفاخ الشامي ومن العسل المنزوع الرغوة ومن المطبوخ
 من كل واحد خمسة ارطال فيخلط في مكان ويبلغ بنا رقيقة ويؤخذ الرغوة او
 وينزل عن النار اذا قوى ويؤخذ من العود الاصبغ وزن خمسة دراهم وسك وزن

ملا

ثلاثة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران شحري ولبسانه ووزن خمسة دراهم
 الطيبه قونقل وجوز بواو انطبار الطيب والبال وقاقله من كل واحد وزن درهم مصطكى
 ووزن ثلثة دراهم وسك وزن درهم ويؤخذ من خرقة كان نظيفة ويلقى في هذا
 المشروبات الموصوف ويصير في اناء ويسد مرأسه **صفة المبيد من النفاخ**
نقوى الحدة يؤخذ من عصير السفرجل المطبوخ على النصف
 ارطال ومن العسل والمخل الجيد من كل واحد رطلين يجمع في قدر ويطبخ حتى يصير
 الرقيق والبرق وغوته ثم يخذ من الحبال والفاقله والدار فلفل والرجيل والدار صيني
 من كل واحد خمسة دراهم تدق هذه الادوية دقا جريشا ويصير في خرقة نظيفة
 ثم القها فيه وارفعها في جرة خضراء في قوارير ثم استعمالها لما وصفت ان شاء الله تعالى
الاسم من الاطعمة الطبية **صفة المبيد من النفاخ**
صفة المبيد من النفاخ يؤخذ ورق الورد الاحمر ساعة تقطف من غير
 يمتسه شئ من الماء فيقصر من المفاريض ولا يكون فيه شئ من اصوله ويؤخذ من السكر
 الطينزد المدقوق ثلاثة اجزاء ويصير في اناء اخضر او زجاج يجراسات ومرتبات
 سكر حتى ياتي عليه ويكيس كساشد يدا ويسد ويؤخذ في موضع حار كين يسخن
 باليابس حتى يبيد يتركه باقى يومه وليلته ويخرج بعد ذلك الى الشمس وجوز

سبل

خلا في حرجنا ناعما حتى يخلط كله بوضه ببعضه يفعل به ذلك في الشمس شمس
او اربعين يوما يحرك في النهار مرتين او ثلاثة ويدخل ويستعمل بعد ذلك
الشربة منه وزن عشرة دراهم ما ياتي على الريق **صفة خلط**
يؤخذ ورق الورد الاحمر فيقصر بالمقراض صفاراً ويبلط على ثوب او طبق
خوص ويترك يوماً وليلة ويوزن بعد ويغلى عليه مع العسل المنزوع الرغوة
لكل جزؤ ثلاثة اجزاء ويخلط ناعماً ويصير في اناء زجاج او برنية خضراء ويترك
في الشمس اربعين يوماً ويحرك ويدخل بالليل فان احتاج الى غسل رطله عليه ان شاء الله تعالى
صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق والولادة
تأخذ قرفة وسنبلا وجبال عروس والورد البلبس والكمون الابيض اجزاء استواء ثم تأخذ
من الاخلاط كلها جزؤاً ومن الزنجبيل جزؤين يدق كل واحد على حدة ويخلط ثم يجمع
ذلك بشهد ابيض يستعمله ويرفعه في يستوفيه والشربة منه قدر حمصتين ان شاء الله تعالى
صفة خلط الحصى والرباع
تأخذ قرفة حلوه وسنبلا وقرنفل وفسطاطا بحريا وزنجبيلاً من كل واحد نصف
وتأخذ ارنفل وخصو اله وجب الجرجير من كل واحد اثنان او اقل وجب كرات
فارسي وجب الجوز اربعة الاث او اقل يدق ذلك ثم يغسل بمنزوع الرغوة

ثم ياكل

الفاطاشد يدر
ثم ياكل منه مثل اللوزة على الريق وعند النوم مثل ذلك فانه ما يمل من الكاح ويغبط
صفة خلط الحصى والرباع
وقللاً ايضاً وكون اسود من كل واحد اجزاء استواء بعد الدق والتخل الا الكمون
يخلط ثم يجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لغوفا خاتراً ثم تلخذه على الطعام
فانه يذهب ويلين ويلين على الريق **صفة خلط الحصى والرباع**
يؤخذ شفا الحطب وشفا الزعفران فارسي وشفا السذاب يابس ونصف شفا الجاوشن
يدق كل واحد على حدة ويخلط به دهن الجوز ويجعله وتشر به بما الكمون سبعة ايام
صفة خلط الحصى والرباع
عشرة اواقى ووزن دافق مسك وشفا من زعفران فيبلغ ذلك في طنجير ويطبخ حتى
ينعقد ثم يلقى على خوان ويقطع ما تريد **صفة خلط الحصى والرباع**
تأخذ من الزنجبيل والمصطكى والقلقل والسنبيل من كل واحد وزن ستة مثاقيل
ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافراخ خمسة مثاقيل والنار من كل واحد وزن
فان لم يصب الافراخ فخذك فسادج يدق ذلك كله اجمع ثم يخلط ويغسل
منزوع الرغوة

تأخذ من الزنجبيل من القطع الحبار وما شئت غير انه يكون يابساً فتفقه في شراب

ثم نأخذ
 شراب عتيق طيب الريح او طلاء عتيق ثلاثة ايام ثم نخرجه ونجففه ونحش ثقبه
 شرابا عتيقا او طلاء فنلقى الزنجبيل فيه ثم نأخذ زعفرانا وسنبلا وقافلا
 ود ار فلفل نقدر اى العين فدقه واخله ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغل
 الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا غلا جعل في اناة نظيف ثم عمدت الى المذيقت
 وطرحته وحركته حتى يعالوه جميعا ثم يترك ثلاثة اشهر او خمسة بالمزد ثم يرفع
 لما يحتاج اليه والهليلج الاسود مثل ذلك
 تعالوه كما علمت في الاول ثم تغليه رب الثمر والدرس اياما ثم اخذه وبعده في
 منزوع الرغوة فانه يوجد ان شاء الله تعالى
 نأخذ الارنج فننزع د اخله ثم نجعله في اناة نظيف ونصب عليه ماء ملح ثم ننفقه في
 ذلك الماء ثلاثة ايام ثم نخرجه فننقه في ماء عذب ثلاثة ايام ثم يتدلى فيه في
 كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخذه من الماء وخذ عسلا فاعمله ثم صبه عليه
 اربعة ايام او خمسة ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد دق فاجعله في قدر
 اغله غلية او غليتين ثم اعد عسله وكما زدت عسله فهو اجود وردة ونعا
 حتى تراه كما جعلته بد ايام يتغير فدهه جبينين وكذا ان الفرع والخيار والقثا
 والاونى واللجون بعد ان يقشر ذلك وكل فربب فخذ الك منغنه اقم ترشد

صنفه

صنفه تربيب التفاح من هذه الصنفه نأخذ من التفاح البناني الجيد الكبير
 الطيب الرائحة فنقشر خارجة ود اخله ثم خذ منه عشرة ارطال ثم خذ عسلا وبعدها فيه
 واخلها ثم الق فيها التفاح المقشر واوقد تحتها بنار لينه وحركة حتى يخط ويصير
 للخبير ثم الق فيه اوقيتين دار صيني وفلا وقرنفل وقافله وبساسة من كل
 واحد اوقيه وسنبلا نصف اوقيه وجوزة ثلثة عدد (مقشر يدق كل واحد حده
 ويخل ويخلط ناعما ثم القه فيه وليكن العسل والمخل ما يغمر التفاح ثم اوقه بعد ذلك
 مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يخلط حسنا ويصير مثل اللبني ثم بعده في اناة
 ان شاء الله تعالى واعلم ان تربيب الكثرى لتربيب التفاح سواء **صنفه تربيب التفاح**
 خذ سفرجل وقطع كل سفرجل منه با ربع قطع ثم القها في جوفه ثم اجعله في عسل وصبت
 ماء ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ماء وردة فيه حتى يوجد ان شاء الله
صنفه تربيب التفاح خذ منه ما لم يتروط فاعله غليتين ما عذب ثم انزع
 واقاعه ثم دق سنبلا وقرنفل وزنجبيل ود اصبنا وزعفرانا فاجعله في قدر
 النوى ثم رد واقاعه عليه وانغم في عسل منزوع الرغوة وحسبه في فادورة وده
 حتى يوجد ان شاء الله تعالى
 خذ اى ذلك شئت فطاهه
 واتفقه ثلاثة ايام ثم اغسله بما اوخل ثم انغم في عسل منزوع الرغوة والنوى
 زنجبيل او زعفران او ما احببت من الاواد والنوى عليه كروا وده ثم اقم الى الشمس

ثم استعمل بعد ذلك ان شاء الله تعالى **صفة ترويب الاثر** فخذ من الاثر
فلقش خا رجه ودخله وقطعه على ما تريد ثم شقعه في ماء ولح يوماً وليلة ثم خذ
من ذلك الماء الى ما عذب يوماً وليلة ايضاً ثم تغير عنه الماء وتغليه بما اخر عذب
غلية خفيفة ثم خذ من ذلك الماء ايضاً وتدعه حتى يصفى قليلاً ثم تغليه بما اخر يوماً
ثم خذ من ذلك الماء وصفه بزعفران ثم اجعله في عسل مصفى معرولاً منزوع الرغوة
والتي فيه جوز ثواب وبسباسة وقرنفل ودار صيني وهزونه وهال ومصطكي
ثم ارفعه واستعمله ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٠ اعل الاوباب**
من التمار والمجنات من الاشجار صفة ديت الاجاص الساج
تأخذ من الاجاص الاسود النضج ما بدا لك فاخوخ نواه والفه في قدر وصب
على كل قفيزين من الاجاص ورق ونصف ماء عذب والدورق يكون عشرين
رطلاً والفقير مائة وعشرين رطلاً واجعله حتى يجم الماء ويتمز الاجاص ليصير
والق ثقله واعده الى القدر واجعله حتى يزداد ويصير مثل العسل الرقيق و
في آناه ويستعمل الشرية منه اوقية **الباب ٢٠١ صفة ديت التمار**
تأخذ من الجوز الرطب ما شئت فتدقه
بقشره وتغصره وتأخذ منه ما احببت فيطبخ حتى يذهب منه النصف
ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة واحد فيطبخ بنا رقيقة

حتى

حتى يغليط ويصفى في قوارير ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى
ويؤخذ من الجوز الرطب نقشوره فيدق
ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اجزاء ومن الطلح
الحلو ثلاثة اجزاء ومن الفلفل اوقية ومن الجبنة نصف اوقية ومن الزعفران
اوقية يصير قدر نظيفة ويغلى حتى يغليط ويصفى ويستعمل لوجع الحلق
الباب ٢٠٢ صفة ديت التمار تأخذ من حمض الاتريخ المنقاه من
وحته فيدق ويغصر ماؤه ويطبخ حتى يصير الى الربع ويصفى في قوارير
ويستعمل ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٣ صفة ديت التمار**
تأخذ من حمض الاتريخ فيدق ويغصر ماؤه ويصفى ويؤخذ منه اربعة اجزاء
ومن السكر الطيز اربعة اجزاء والعسل المنزوع الرغوة جزو واحد ويطبخ حتى يذهب
النصف ويصير فيه من الزعفران والجوز ثواب من كل واحد قدر مثقال من مريض
في حرقه رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلاً من العصير ويطبخ حتى يقوى ويؤكل
عن النار ويؤد ويصفى ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٤ صفة ديت التمار**
عذب فيقشر وينقى حرقه ويذوق ويغصر ويطبخ بنا رقيقة حتى يذهب منه النصف

سودا
يؤخذ

وينزل عن النار ويصفى وينزل حتى يسكن ويرد الفدر ويغلي غليئة اخرى
ويرفع في القوارير **ويصفى في القوارير**
يؤخذ حب الاس زنجباريا فيدق ويحصر مآوه ويصفى ويطنخ في قدر
نظيفة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه
ان شاء الله تعالى **باب في علاج عسر البول** يؤخذ من عصير الحصرم ستة اقشاصات
العتسل المنزوع الرغوة قسطا واحدا ويصير في قدر نظيفة ويطنخ حتى
ويصفى في القوارير وان كره العسل واجت ان يبرده صبر مكان العسل
سكر طبرزد والشربة منه عشرة دراهم **باب في علاج عسر البول**
يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير
باب في علاج عسر البول يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير
باب في علاج عسر البول يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير
باب في علاج عسر البول يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير

سبحي المأمون في غلة اداه وهو خلل يستعمله العوام من الناس وكل خشب
بارد يابس يصلح للخلل وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل للخلل في الفم
بعد ان ينقع في الماء ليلة او ليلتين يعوج من الخليل وليلا ينكسر من الاسنان
فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش **عبدان الخلال** وعبدان الخلال باردة معتدلة
بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلل العمول
باب في علاج الخلال اخذ للخلل من المرونة لتطيق الاسنان وتنقيتها من
الحم لان اللحم اذا بات في الفم تنكس لاسيما ان كان فيه حداثة **والشدة لبعض**
الاعتناء في رجل كان كثير ما يعض شربه ولم يزل عناية بالخلل
سالت عمر اخلافا فقال لي ما الخلال
يبقى الثغور وفيها كولة ومجشاة **فقلت عود لطيف** للسن فيه جمال
فقال ذلك شئ فيما اراه محال
والشدة لا يواجم من المردى **سنة الخلال**
لا بد بعد الاكل من خلل اعده الخادم للرجال مبرق من صفصافة الخنثار
بري لطيف الكف في لحيات ارق جثمانا من الخلال واشبه الاشياء بالمحال
حكاة جسم الصبي في الخيال او دلف فاق من الخلال كأنها بكف ذي دلا كس
يسعى بها في فنية اقبال كعصبة الجين ذي افضال مقدودة الاجسام والمشار

مقومات القد كالنبات متقفات الطول والاشكال منتزعات من مكان
 من وافرا الاعضاء والاهوال مكسيات من يدى الليالى **قشر** من الزمرد الجوار
 يغذى ما طيب زلا **قد** جازه الصوب من الغزال **بواكف** من قطر الخطا
 يلقي بلجنوب والشماب في غدوان الصيف **الاصال** حتى اذا مات في كمال
 بادره الخادم باعتدال **يخناك** من اغصانه الطوال **ما** كان ذا قذوذ العتلا
 وجفف الاعصار الطلال **ثم** برامته كالنبات **مدية** امضى من النضال
 مثل رماح غير ذى نضال **تعد** للطحن والفتال **مدودة** الاطراف **والاوصال**
 قد شدتها باقان الجبال **وباعها** للناس غير غائب **وصانها** الخازن في الرحال
والسؤال **والله** **لنفسه** **في مثل ذلك** **تطيقه**
 رايت خلاا في بيان مواكل **براه** لطيف الكف كالقدح **قائل** كان الذي عاينت منه
 قضيب **قما** بين دمر مشاكل **فقد** هذا **مستبده** باعتداله **وهذا** **الهد** **مستبده**
 يتقابه كاس النديم من القدي **وتقدابه** الكيزان من كل خايل **له** **بدل** **بعض** **مخيل** **مكانه**
 جسم سقيم **الجرح** **الناس** **احل** **وخف** **على** **الايدي** **فليس** **يد** **عند** **ما** **تعطيه** **كف** **مناول**
 اذا قام بين الناس طيب يد **امان** **واحيا** **بالا** **القوار** **فكم** **من** **قنبل** **للسن** **يدرك** **ناره**
 ومن **واله** **الاحشا** **حوان** **ذاهل**

تج

رخص **البنان** **المحبب** **معة** **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خس**
 من القنفذ والسليخة والقرفة والفاولة والفليحة من كل واحد جزؤ من المصطفى
 والادخر والسعد والبيعة اليابسة جزؤ ومن الرزنجوش بلانة اجزا ومن الطين الابيض
 المكي خمسة اجزا ومن الاشنان البارد في ضعف ذلك او ثلثه اضعافه ومن الارز
 الابيض المبلور المطين المحقق المتخول مثل الاشنان يدق كل واحد على حدة
 ويخلط ان شاء الله تعالى **معة** **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خس**
 فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض متخول مثل ربعة وصندل المحكوك
 مثل نصف سدسه ويصيف فيه ما كافور ويعجن به عجنا جيذا حتى لا يبين فيه **تستعمل**
معة **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خس** **يؤخذ** **الاشنان** **الابيض** **فينقا** **ويدق** **الطين**
 وينخل ويعزل ناعمة ثم يؤخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصف الاشنان فيدق
 وينخل ويخلط به ثم تاخذ له من الادخر المدقوق المتخول مثل ربعة وكذلك من السعد
 ايضا ويخلط الجميع بما كافور ويفرك ويستعمل **يؤخذ** **المحلب** **فينقش** **ويدق** **وينخل** **وتعشيره** **ان** **تدقه** **دقا** **حقيفة** **قانه** **يقشيره** **فادنا**
 دق ونخل وعجن بدق **نقى** **سباويري** **ثم** **جعل** **في** **جوانب** **بونية** **وتخرج** **في** **مرايت**
 متواليه تكمل البرنية على الحين وتخرجنه حتى جففة ويسد من البرنية وتفرغ

تعالى ان شاء الله

فاذ الحيتج اليه اخراج منه وجعل في مضرب وعجن بدهن زبنق سابوري
وطيب بدهن بلسان ودهن اترنج وماكا فور واستعمل ان شا الله تعالى
صفة علاج البثور تاخذ المحلب الجيد فتنقيه واحدة واحدة
وتقشره تقشيرا جيدا وتنشفه حتى لا يبقى فيه صفرا ولا برودة ثم تدقه
وتخلطه بمخل صفيق وتجعل في برنية زجاج ويعجن بزبنق فارسي ويحرق بالعود
و الكافور الجيد في ثلاثة ايام مائة مجم ويحرك ويخلط ويلصق في كل يوم
فاذ انتهى جعلته في قذح واذا به بزبنق سابوري والقيته عليه ثيابا من دهن
فارسي ودهن بلسان ودهن اترنج وكافور جيد وكافور مسوق على مقدار ما
تريد **صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتخلطه
وتعجنه بزبنق جيد وتلصقه في برنية ويحرق ببنك وقسط مر وظهر مبعده
يابسة وثرعمران وصندل بلانه ايام كل يوم ثلاث مرات ثم يداف بزبنق
في قذح ويلقى فيه مبعده سائله ويدق له جوك ويسبسه وقرنفل وصندل
وكبابه وقاقله ويخلط فيه ويصليه ماكا فور وعكر البلسان ان شا الله تعالى

اشنان داليت من البلور محفون الاوساط والظهور فيها مثاق الحشر
دانات

فيمن

شبهى نقى الورد

فيمن اشنان من الحبيب كانه مسك على النور اشبه شى بحفى الكافور
كالخز في المسك والحبرير وقذح المحلب في التقدير مملون من محليه الغدير
معجون من قبل ما الكافور بدهن بان ودهن خيري لها نسيم فاح كالخود
اذكى من العنبر الصدو اطيب من غالية الامير له غطا محكم الذوبير
من فضة مذهبة التطهير كالوشى والتعير والتعير في كف طي سادن عزيز
عيناه عينا فاسق حور له اناييت من الشعور في يده اليمنى قضيب نور
معلقة من ذهب نصير قدر صغت بالجوهر المطير يغترف المحلب المحضو
يدبر في القوم كالخود **ولا خور في عكر اشنان**
وجمع من صفة الدهان فيه مثالات من العقيان كقبة الهندوق للاواني
عليه من اصباغه كثران مفصل بسابو الاوان محذوف في الورد كطيلسانى
مصور فيه النوشوان في موكب زرين بالفرشاني كانه جوع من البسان
كالزهر في حاشية البسان فيه من الالات للصفبان اشنان دانات من البسان
مخروطة الرور ولا بد محفون ما ان لها من ثان فيمن اصناف من الاشنان
اطيب من ذرار النشوان ومحبك عجن بالدهان بدهن ورد ودهن بان
ما ان له في الطيب من ذرات في قذح مدور الاركان فيه مثالات من العقيان

قد صورت تعدد واعلان **تغذو للحبل الاخوان** قد كملت بالدر والمجان
 اذا ابتدت في يد العلمان **تدور كالحاشي الندي** من كفاي حسن للمعان
 معقرب الصدغ كصوب جان **في كل خد منه ورد نان** مدله بالطرف للاضهان
 الجيبا تغسل به البندان **من عودان تحصيل بالاشنان** وبعد اخذ الحبل الروان
 بالبتل او السعد من بنان **صفة بتل محض نقيت للبدن والمام**
 البتل هو شئ يحمل من اليمن يقولون انه يتخذ من اصول ام غيلان منه ابيض واصفر وله
 رائحة طيبة وله خاصية في تقوية الاعضاء وتنشف ما تحت الجلد من الرطوبة وينقي
 ويطيب رائحة البدن ورائحته تقوى الدماغ الذي ناله البود وهو حاد يابس في الوجة
 الاولى وهو جيد للمعدة ويقطع رائحة النون التي تعزل كالحاشي الشعير وقيل هو عقد
 تخرج في اعضاء الاسر يوحذ من البتل الاصفر ومن الصندل الاصفر المحيز ثلاثين درهما
 ومن القزقل وزن عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران وزن
 خمسة دراهم ومن السليخة الحمراء الرفاق والسنبل من كل واحد وزن ستة دراهم
 يوق الجميع بالسر ويطن ويحصر بما الورد ويخرب بالعود التي وبالكافور والزعفران
 يخبر بجيد ثم تاخذ من الفافله والجوزبوا والبسباسية من كل واحد عشرين درهما
 ومن الكافور وزن درهم ويفرش الاول في طشت ثم تخل عليه الافاويه ويرد

الاصفر

الى

الى الطين ويخرب البرنيّة بالعود والكافور يخبر اجيد (فانه يحى غايه من الغايات)
صفة بتل محض يوحذ بنون بتكا ومن الفلينج ربع من ومن القزقل
 عشرين درهما وربع من جوزبوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وشنته
 درهم قوفه ونصف اوقية زعفران يوق الجميع ويحصر بما التفاح ويطن طحنا ناعما
 ويخرب بالعود والكافور **صفة بتل محض** يوحذ من البتل الاصفر
 العراخي منا ومن الصندل الاصفر الفا صيدري ربع من ومن الفلينج ربع من يدق
 دقانا ناعما ويخل الجميع ثم يطرح عليه من النمام ثلاثين باقة وفتور التفاح
 البناني قشر ثلاثين قفاحة وقشر ثلاث تزيجات صفرة تقطع وتطبخ في صفا (ثم يصب
 عليه منا من ما ورد ثم يطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يعرك عركا
 بجيد حتى يتبدل لخله الزعفران ثم يفسره على نطع حتى يقارب الجفاف فاذا اعزمت
 طحنه او قد له نار فحم ثم جففه عليها ثم اطحنه طحنا ناعما واخلطه بخل شنته
 وزن عشرين درهما زبنق سا بوري جيد ثم دهنته به وحركته حتى يتبدل لخله
 الدهن ثم ردتته الى المنخل فخلطه حتى لا يبقى من تحصيل الدهن شئ وخار وزن
 عشرين درهما قزقلا ووزن عشرين دراهم جوزبوا وعشرة دراهم كباية وعشرة
 دراهم هرزه ووزن عشرة دراهم هال ثم دقت الجميع حتى يبلغ كليلين البتل

ثم تعد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه في كك ووزن ثلاث مثاقيل
 بلسان وشفافين دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه
 الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عيشة اخرى** يوخذ من البنك الحرا في الا
 منابذ ويخل بمخل شعير ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا احمر جيد سا طم الحرق
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر
 ويصب على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن
 جيداً ويخل بمخل شعير صبيغ ثم يصب عليه من الزينق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحصيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل
 ووزن عشرة دراهم جوز بوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان

البلسان وشفافين دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه
 الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عيشة اخرى** يوخذ من البنك الحرا في الا
 منابذ ويخل بمخل شعير ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا احمر جيد سا طم الحرق
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر
 ويصب على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن
 جيداً ويخل بمخل شعير صبيغ ثم يصب عليه من الزينق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحصيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل
 ووزن عشرة دراهم جوز بوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان وشفافين دهن الاترج ووزن خمسة دراهم ما كافور ثم تخلط في الصلاية
 ويتعجن بها وزن خمسين درهما ما ورد جيداً ثم تطرحه على البنك وتلته حتى يتد اخله
 ثم توده الى المخل ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره بالظفر الذكر ثلاث مجامر وبالنفط
 والزعفران ثلثه مجامر وتخره بعد ذلك بالعود والكافور **صفة خل عيشة اخرى**
البلسان البنك يدق ما في الكف من عطر وكل ما كان من حلو من زعفران
 لا تتلن اذا الفراش جابه ان تحسل الكف في الاسفار والحفر لا تشي طبيب من يدك غسلك
 كفى بعد طعام طيب عطر كانه المشك لونا ان وصوت به والحز لينا على الكفين والبشر
 وما افكر في الاشنان ان ظفرك به يد اي وليت السعد في سقر فذاك غسل الى من بعد ذلك
 وذاك غسل بنى الاملاك من **الباب** **الادوية** **البلسان**
الاصنام وزن ثمانية دراهم **صفة** **البلسان** **الاصنام** **الاصنام** **الاصنام**
 الكف نقي الظفر منعاهدا (لعلامة والتحليل بين اصابعه وغسل يده ومعه اوقات
 ومطعمه طيب المغاين عطر البشرة تطيب الوجه واليدين والاربع نقي الجبر
 للسنون واخذ السعد بالغدوات وتسرح الحية وتطيب الثياب والعمامة
 لان العين كثيرا ما تقع عليها من عطر البخور والمسك والصابون واصناف الدواب
 الشعر والثياب **صفة** **البلسان** **الاصنام** **الاصنام** **الاصنام**

الذراير فعلى الجسد فهذا لا بد منه لمنادى الملوك والرؤساء ومجالس السادة
 ويجلس في مرتبة بحسن ادب وسكون جاش غير انكسار ولا مدبر جل ولا حث
 بتوب ولا لجنة **ب** ينهوض الملك ويجلس حيث يشير اليه ويدنو اذا
 ويجلس اسأله ولا يتخلف اذا دعاه ولا ينفض عن المائدة اوك ولا يديه بدنيا
 ولا يلحق اصابعه ولا يعمس انايله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الفحك ولا الكلام
 ولا يعرض اللسان لسانه ولا يرد ما عرض في الصحفة ولا يتناول ما بين يديه غيره ولا
 يكثر اللغم ولا يفتن الخبز ولا يجلس ولا يعيم الخيل ولا ينفض النعل ولا يعمس الخنجر ^{الدم}
 ولا يكثر من اعتراف المحبوب والامراق خوفا من سبيل على الثياب وينسحب
 الشرة وسر الادب ولا يفسخ الدجاج بيده بعنف خوفا من الازد فلاق وهوان
 يكون تحت جلد الدجاجة او في مغاطف الكافراد سم فيطير على ثياب من يكون يازاه
 او يكون ملاصقا له بل تقطع بالسكين على مواضع المفاصل ولا يحمل يده الخوى ولا يمد
 فيه الطعام النار ولا يزد رده ولا يكثر شرب الماء ولا يتحشا ظمرا ولا يشتمش
 العظام ولا يمس الخبز ولا يعرض الفؤاد ان حضرت قبل الطعام ولا يديه الى قطعة
 من مشهور ولا يبيضه من طرفة ولا سنبو سجة مشغاه ولا ما ثنا زعت النفس اليه
 ووقعت الشهوات عليه

الفزارى حدثنا قال قلت لسليمان بن عبد الملك لا تولى ابا غانم القرشي ولاية نضل حاله
 فيما مع قرابته منك وخرقته بك فقال يا ابا الوضاح انه يفعل شيئا البشت من فضل
 المروآت قلت وما هي اصح الله تعالى ابي المؤمنين فقال يجتمع في بيوت الاخوان ^{المظلة} ويلبس
 في الظل وبعدوا على بيضة البقيلة فياكلها **قال** الا صمعي قال لا اشد لامت
 الى بيضة البقيلة ابدا **وان** ياكل ما يليه **ويست** للندم ان يكون حسن البزة سرى
 الثوب تطيف العالف والذبول ولكن نبيل الممة **الزوب** الاول ليس يدور الا على نظيف
 الخفى من اللبس مثل القلنسوة والسر اويل والنكة والجورب ومنديل الكم وما جاتس
 الا شيئا فاذا امت له هذه الحال وحلت فيه الخضار كان محبوبا الى القلوب سقا على
 الادواح لا تحايل في ابي يعلى الكاتب القرشي
 نعمة الله لا نقاب ولكن رعبا استيقحت على اقوام لا يليق الغنى بوجه ابي يعلى
 ولا يوزجحة الاسلام **د** نس الثوب والعمامة والبردون والبغل والفقا **العلام**
 لا تحسوا افلامه فتمسوا من دية الحسين في الايام **الاول**
 وينبغي للاذيب ان يجلس يده اذا قرب اليه الطشت غسله نظيفا وتنقذ الاطفال
 في اسرع وقت ولا يمس يده شيئا قبل الطعام **ان** رجل اغسل يده مع المامون
 وابط الفلام عليه فسبقت يده الى رايته فقال له المامون **ان** رجل اغسل يده مع المامون

غَسَلَ
 فَا
 ثُمَّ يَلْبِثُ أَنْ سَبَقَتْ يَدُهُ إِلَى حَيْثُ دَامَرَهُ أَنْ يَغْدِلَ الْغَسْلَ أَيْضًا فَقَالَ لَهُ لَا يَلِي
 الْبَدَّ إِلَّا الْخَبْرُ **وَيُغْسَلُ** هَذَا كَيْتَرُ الْأَيَّامِ الْإِخْتِصَارُ أَشْبَهُ بِنَاوَلِ حَسَنٍ هَذَا الْمَوْضِعَ
مَا دَامَتْ الْمَايَةُ فَلْيَبْتَدِ بِالْمَاءِ وَخَتْمُ بِهِ وَلْيَأْكُلْ بَعْدَ الرِّيسِ وَلْيَجْعَلْ
 عَلَى مَا رَسَمَاهُ لَهُ فِي بَابِ آدَبِ الْأَكْلِ مَعَ الْمُلُوكِ وَابْتَدَأَ نَابَهُ فِي أَوَّلِ هَذَا الْبَابِ
 أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى وَلَا قُوَّةَ إِلَّا بِاللَّهِ الْعَلِيِّ الْعَظِيمِ **وَيَنْتَقِي** لِأَذْيَابِ أَنْ يَبْتَدِيَ أَوَّلًا
 الْمَجْلِبَ ثُمَّ يَأْخُذُ بِالْخَلَالِ فَيَنْتَقِي بِهِ مَا بَيْنَ اصْنَعِافِ اسْنَانِهِ مِنْ فَضَلَاتِ الدَّمِ فَإِنَّهُ إِنْ مَلَكَ
 فِيهَا أَوْ بَيْنَهَا شَيْءٌ يَنْتَنُ وَفَسَدُ رَاجَةِ الدَّمِ ثُمَّ يَأْخُذُ بِالْإِسْتِنَانِ فَيَغْسِلُ يَدَهُ وَيَدُ الْيَمِينِ
 جَيِّدًا وَلَا يَقْرُبُ يَدَهُ فِيهِ فَإِنْ جَمَاعَةٌ مِنَ الْعَوَامِ تَغْسِلُ أَيْدِيَهَا بِالْإِسْتِنَانِ فِي أَوَّلِ
 حَتَّى إِذَا بَدَتْ خُضْرَتُهُ وَخَرَجَ وَسَخُ الطَّعَامِ وَالزَّهْوَةِ دَكَلُوا بِهَا شِفَاهَهُمْ وَأَفْوَاهَهُمْ
 فَذَلِكَ مَفْسَدُ الدَّمِ مَغْبُورٌ لَهُ وَإِنْ أَعْطُوا مِنْدِيلًا أَهْمَدَهُ وَوَسَخَهُ بِالزَّهْوَةِ
 لَا يَتَأَمَّنُونَ أَفْوَاهَهُمْ **وَلَمْ يَكُنْ** أَنْ يَبْتَدِيَ فَيَغْسِلُ يَدَهُ بِالْإِسْتِنَانِ وَيَدُ الْيَمِينِ
 بِهِ ثُمَّ يَغْسِلُهَا مِنْهُ ثُمَّ يَأْخُذُ اسْتِنَانًا خَاصَةً وَيَدُ الْيَمِينِ فَاهُ وَاسْنَانُهُ وَشَفَاؤُهُ
 وَكُلُّ الْحَقَّةِ الزَّهْوَةِ ثُمَّ يَدُ الْيَمِينِ أَطْفَارَهُ وَيَبْنِي أَصَابِعَهُ وَتَحْتَ خَاتَمَهُ عَلَى أَنْ
 تَزُجَ الْخَاتَمُ انْقَاطَ ثُمَّ يَغْسِلُ يَدَهُ مِنْهُ وَيَأْخُذُ الْمَجْلِبَ ثَانِيَةً وَالْإِسْتِنَانِ وَيَغْسِلُ بِمَا فَاهُ
 ثُمَّ يَغْدِلُ ذَلِكَ الْبَسْكَ وَالسَّوْجَ وَيَغْسِلُ يَدَهُ وَفَاهُ بِالْمَاءِ ثُمَّ يَأْخُذُ بِجَدِّ ذَلِكَ شَيْئًا مِنْ

مَا وَرَدَ وَيَغْسِلُ يَدَهُ وَجْهَهُ وَيَدِيهِ وَيَسْرُحُ كَحَيْثُ وَيَأْخُذُ بِمَجْلِسِهِ **وَيُغْسَلُ** لِأَذْيَابِ
 مَعَ مَلِكٍ وَرَفَعَتْ الْمَايَةَ أَنْ لَا يَغْسِلُ يَدَهُ مَعَهُ فِي الْمَجْلِسِ وَلَا يَحِثُّ بِرَأَاهُ وَلَكِنْ يَحْتَزِلُ فِي مَجْلِسِهِ
 لَا تَقَعُ عَيْنُهُ عَلَيْهِ فَيَغْسِلُ يَدَهُ وَيَتَوَضَّأُ وَيَصِلُ نَفْسَهُ عَلَى مَا عَوَّدَهَا مِنْ تَسْرُحِ كَحَيْثُ وَتَغْطِيزِ
 نَفْسِهِ **فَإِنَّهُ** إِنْ كَانَ أَوْ غَضِبَ الْعَتَمُ عَلَى الْأَشْيَاءِ إِنْ أَكَلَ عَنْدهُ وَدَعَا بِالطُّشْتِ
 بِرَأَاهِ الْعَتَمُ فَقَالَ الْعَتَمُ هَذَا الْبَيْتُ الطَّوِيلُ الْحَيَّةُ يَدْعُو بِالطُّشْتِ حَيْثُ أَرَاهُ خُذُوا
 بِيَدِهِ وَأَخْرِجُوا وَهُوَ يَقُولُ هَذَا جَزْأً مِنْ آسَاءِ أَذْيَابِهِ **وَقَدْ** رَجُلٌ فِي غَسْلِ يَدِهِ وَكَانَ
 ظَرْفِيًّا فَقَالَ لَهُ أَنْتَ بَدَكَ إِنْ كَرِهَ اللَّهُ تَعَالَى وَالْأَدْنَى مِنْدِيلًا **وَيُغْسَلُ** أَخْبَرَهُهُ
 فَلَمَّا مَسَحَ يَدَهُ فَالْصَّاحِبُ الْبَيْتِ يَأْخُذُ بِالْمَنْدِيلِ مَعَ صَاحِبِهِ إِذَا انْصَرَفَ فَإِنَّهُ قَدْ
 وَتَحْتَ عَلَيْنَا وَلَا يَصِلُ لَنَا فَجَلَّ الرَّجُلُ وَانْصَرَفَ وَانْتَعَهُ الْعَلَامُ بِالْمَنْدِيلِ فَوَجَّهَ إِلَيْهِ
 مِنْدِيلًا جَدِيدًا **وَكُلَّ** عَمِيدِ أَبِيهِ سَلِيمَانَ يَبْطِئُ فِي غَسْلِ يَدِهِ وَيَقُولُ حَكْمُ الْبِزَانِ
 زَمَانُ غَسْلِهِمَا بِمَقْدَارِ زَمَانِ أَكْلِهِمَا **فَالْغَسْلُ** الْيَزِيدِيُّ عَنِ الْخَلَاةِ الْعَتَمِ
 وَكَانَ قَدَامُهُ بِنَا ذِيهِ وَعَشْرَتُهُ فَاحْبِرَهُ أَنْ لَا يَقْلُجَ وَأَنْ لَا هَمَّةَ لَهُ فَقَالَ لَهُ وَلَيْسَ
 ذَلِكَ قَالَتْ رَأَيْتُهُ وَقَدْ بَاوَلَهُ الْعَلَامُ اسْتِنَانًا لِيَغْسِلَ يَدَهُ فَاسْتَدْرَكَ بِمَا وَفَّقَهُ فِي يَدِهِ
 قَرَدَهُ فِي الْإِسْتِنَانِ وَأَنْهَ وَلَمْ يَلْقَهُ فِي الطُّشْتِ فَعَلِمَتْ أَنَّهُ جَبِيلٌ وَالْجَبِيلُ لَا يَصِلُ الْمَلِكُ
 سُنَنُ الْجَمِّ بِالْخَلَالِ وَغَسْلُ الْيَدِ قِيلَ الطَّعَامُ وَلَمْ تَكُنْ تَعْرِفُهُ الْعَرَبُ فِي قَدِيمِهَا وَهَذَا

وقيل للتم
الخبير

غَلَطَ فَإِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ الْوُضُوءُ قَبْلَ الطَّعَامِ يَنْفِي الْفَقْرَ وَبَعْدَهُ يَنْفِي الْوَلَهَ
وَأَرَادَ بِالْوُضُوءِ غَسْلَ الْيَدِ وَالْكَفَّ وَالْغُصَّارَ الذُّنُوبَ **وَالْأَبْقَلُ رَبَّ الْبَيْتِ يَغْسِلُ يَدَهُ**
لِيَنْفِي الْخَشَمَةَ مِنَ الذَّنْبِ حُضْرَهُ وَيَكُونُ آخِرَ مَنْ يَغْسِلُ يَدَهُ يَتَوَخَّأُ بِذَلِكَ أَنْ يَجْعَلَ إِمَامَهُ
أَذَى الْغَمْرِ عَنْ أَيْدِيهِمْ هَذَا مَعَ الْإِكْفَاءِ وَالْمُتَعَاشِرِينَ **ثُمَّ الْإِلَافُ** وَالسَّلَاطِينَ فَقَدْ تَقَدَّمَ
الْوُصْفُ فِي تَعْظِيمِهِمْ وَأَجْلَالِهِمْ وَلَيْسَ مِنَ الْمُرُوءَةِ الْأَكْلُ مِنْ طَعَامٍ لَمْ يَدْعَ إِلَيْهِ وَلَا حُضُورُ
مَجْلِسٍ لَمْ يَوْمِنْ حُضُورَهُ وَلَا الْإِحْتِشَامُ وَلَا الْاسْتِغْنَامُ وَلَا الْأَكْلُ إِذَا وَجَدْتَ الْقَوْمَ
فِي آخِرِ الطَّعَامِ وَلَا الْأَيْهَامُ فِي الْأَكْلِ بَعْدَ شَبَعِ الْقَوْمِ وَلَا التَّقَبُّلُ فِي الْمَجْلِسِ وَلَا
الْإِلْحَاحُ فِي الطَّلَبِ وَلَا التَّخَفُّعُ وَالْتِمَاسُ فِي الطَّغْنَةِ عِنْدَ غَسْلِ الْيَدِ وَلَا الْخَطَاةُ وَيُقَالُ
لِمَنْ فَعَلَ هَذَا الْمَكْرُوبُ هُوَ مِنْ قِلَّةِ الْأَدَبِ **بَابُ الْخَيْرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**
عَنِ الرَّوْثِيَّةِ وَالْقُلُوبِ أَعْلَمُ أَنَّ الْأَدَبَ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ
الْكَلَامُ وَالصَّمْتُ عَلَى الْمَوَائِدِ وَتَرْكُ الْحَدِيثِ **ثُمَّ الْإِكْفَاءُ** أَنْ تُلَوِّكَ الْأَعْلَامُ وَالْفَرْقُ
تَدَاوُلُ أَيْسَرُ جَلُونَ السَّكُوتِ عِنْدَ الْأَكْلِ حَتَّى صَبَّرْتَ كَلَامَهَا بِالزَّمْرِ وَمُعَاطَاةُ
خُدَمَائِهَا بِالْأَيْدِ الْمِيْلَانِ ثُمَّ مِنْ بَيْنِ أَسْنَانِهَا وَمِنْ السَّنَةِ شَيْ قَلِيلٌ يَنْتَسِيطُ الطَّعَامَ
مِنْ أَفْوَاهِهَا وَتَحْرُكُ أَنْ تَخْذَلَ مِنَ الْحَسَنِ فَإِنْ ذَلِكَ كَانَ مِنْ وَقْعِ الْفَنَائَةِ
الْغَمُّ عَلَى الْمَائِدَةِ عَافَتْ النَّفْسُ الْمَأْكُولَ وَكَرِهَتْ مَعَاشِرَةَ الْمَوَاطِلِ وَمِنَ أَدَمَةِ الْمَنَامِ

وكانت

وكانت السَّقَطَةُ مِنَ الْعَيْنِ **وَيَنْفِي** لِلْأَذْيَابِ أَنْ يَأْكُلَ وَنَ الشَّبَعِ وَفَوْقَ الْقَوْتِ
بِصَغَرِ لِقْمَتِهِ وَيَتَجَرَّى بِهَا مَوَاقِفُ الدَّمِ وَلَا يَزِدُّ رَدَّهَا قَبْلَ أَنْ يَجِدَ مَضْغَمَهَا وَلَا يَدْخُلُهَا
إِلَى فِيهِ إِلَّا بَعْدَ أَنْ يَزِدَّ الْأَوَّلَى لِأَنَّ الْمَوَالِي بِاللِّغْمِ لَا يَكُونُ مِنْ شَرِّهِ وَلَا يَعْجِزُ
بَعْدَ ثُمَّ يَجِدُهَا فِي الصَّبَاغِ وَلَا فِي الْأَنَاءِ وَلَا يَلَاخِظُ مَوَاطِلِيهِ فَيَقْطَعُ عَنْ الْأَكْلِ وَهَذَا
ضَرْبٌ مِنَ الْجَهْلِ **وَقَدْ لَغِنَا** أَنْ أَعْرَاضًا أَكَلَ مَعَ مَعْوِيَةَ فَلَمَّا رَفَعَ الْأَعْرَاضَ لِقْمَةً
فِيهِ قَالَ مَعْوِيَةُ يَا أَعْرَاضُ خُذِ الشَّعْرَةَ مِنَ اللَّقْمَةِ قَالَ وَقَدْ أَهْمَمْتُ بِأَكْلِ حَتَّى تَلُمْتُ
إِلَى شَعْرَةٍ فِي لِقْمَتِي وَلَا وَاللَّهِ لَا طَلَعْتُ مَعَكَ وَرَمَى بِاللِّقْمَةِ وَنَهَضَ عَنْ الْمَائِدَةِ **وَالْإِكْفَاءُ**
بِاصْبِعَيْنِ بِطَافَةٍ وَهَذِهِ وَحَسَنُ صَمْتٍ وَيَتَلَمَّسُ بِالْمَخِ بَعْدَ أَنْ لَا يَجْمَعُ الْأَبْزَارُ مِنَ السُّكْرَةِ
بِالتَّحْرِيكِ وَيَتَنَاوَلُ مِنَ الْخَلِّ وَالْقَلِّ وَالْخَسَنِ وَقَدْ سَتَيْتُ بِسِيرٍ أَمْ تَأْكُلُ الطَّعَامَ بَعْدَ
الرَّبِيسِ وَلَا يَسْبِقُهُ بِالْأَكْلِ وَلَا يِيَادِرُ إِلَى مَا لَحِظَتْهُ عَيْنَاهُ **وَقَدْ كَانَ** يَجْرِي الْوُزِيرُ
لِخَافِظِ الْأَكْلِ مَعَ بَعْضِ الْأَشْرَافِ وَكَانَ خَبِيلًا فَجَعَلَ يَلَاخِظُهُ فِي الْأَكْلِ وَالْخَافِظُ مُمْسِكٌ
مُتَشَاغِلٌ بِالْخَلِّ وَالْقَلِّ فَقَالَ فِي ذَلِكَ **شِعْرٌ**
كَانَ أَبَا الْعَبَّاسِ لَمْ يَرْغَبْهُ وَلَمْ يُوْبَّ فِي خَيْرٍ وَلَمْ يَخْلُ مِنْ أُولَ إِذَا مَا دَنَا وَقَدْ الطَّعَامَ
لَدَيْهِ حِينَ دَخَلَ لَمْ يَزَلْ يَخْلُ وَأَنْ قَرَّبَ الطَّبَاقَ لَوْ نَافَا يَسْأَلُ يَقْرَهُ بَعْدَ الْغَرَاغِ مِنَ الْخَلِّ
وَمَا رَفَضَهُ أَبَايَ إِلَّا لَأَنَّهُ لَمْ يَزَلْ وَقَدْ وَجِئْتُ فِي الْخَلِّ وَالْقَلِّ

حَبْرُ ابْنِ عَبَّاسٍ مُسْتَوْتُونَ مِنْهُ وَلَكِنْ عَوَضَهُ مِمَّنْ فَانْ هُوَ اسْتَدْعَاكَ ابْنِ عَبَّاسٍ
 يَوْمًا وَكُلَّ مِنْ حَيْثُ لَا يُفْطِنُ وَنَحْمَ مَا نَأْكُلُ فِي عَيْنِهِ فَاِنَا اَعْضَاوَهُ اَعْيُنُ
 وَيَنْفَعُ لَهُ اَيْضًا اَنْ لَا يَبْصُرَ صَابِعَهُ مِمَّا يَلْقَى مِنْ الطَّعَامِ وَلَا يَخْرُجُ شَيْءًا عَنْ بَاسِنَا
 وَلَا يَجْرِي مَا بَيْنَ يَدَيْ عَيْنِهِ اِلَى يَدَيْهِ وَلَا يَنْفَعُ فِي الطَّعَامِ الْحَارِّ فَاِنْ ذَكَرَ يَخْرُجُ مِنَ الْغَمِّ
 بِصَاقًا مَقْطَعًا وَبَنَاءً اَوَّلًا لَوْلَا الْحَرَصُ عَلَيْهِ وَالرَّغْبَةُ فِي الْمُبَادَرَةِ لَتَرَكَهُ حَتَّى يَبْرُقَ
 لَانْ هَذَا مِنَ السُّخْفِ وَخِلَافَ عَلَى ذَوِي الْاَدْمَانَةِ وَالسَّرُّ وَالنَّيْلُ وَلَا يَجْسُو الْاَذْيَبُ
 مِنْ صَحْفَةٍ وَلَا يَسْتَفْضِي مَا فِيهَا وَلَا يَرْفَعُ اللَّعْمَةَ حَتَّى يَشْتَبِعَ مَا قَبْلَهَا وَيَزِدُّ رَحْمَةً وَلَا
 يَنْظُرُ فِي الصَّحْفَةِ عِنْدَ مَضْغِهِ لِيُمَيِّزَ لَعْمَةً أُخْرَى فَاِنْ ذَكَرَ نَقَضًا عِنْدَ ذَوِي الْمُرَوَّاتِ
 وَغَارَ لَحْمَةً الرُّؤْسَاءِ وَالسَّادَاتِ **وَالْغَفِيُّ** اَنَّهُ قَدِمَ عَلَى مَعُوءَةَ اَعْرَابِيٍّ يَدْعُو فِيهَا
 قَرِيتَ الْمَايَةِ دَعَاهُ مَعُوءَةَ وَكَانَ الْاَعْرَابِيُّ جَائِعًا فَجَعَلَ يَأْكُلُ اَكْلَ جَائِعٍ مِنْهُمْ وَاقْبَلَ
 يَأْكُلُ مِنْ هَاهُنَا وَهَاهُنَا وَمِنْ يَدَيْ مَعُوءَةَ فَانْغَنَّا مَعُوءَةَ عَلَيْهِ وَقَالَ **يَا اَعْرَابِيَّ**
 اَنْتَ لَجَبِيدُ النَّجْمَةِ فَقَالَ الْعَرَبِيُّ مُتَبَجِّجٌ يَا امِيرَ الْمُؤْمِنِينَ وَجَعَلَ يَأْكُلُ مِنْ كُلِّ مَا بِيْنَ اَيْدِيهِمْ
 اَلْحَمْدُ بِاسْمَانِهِ وَيَأْكُلُهُ وَمَعُوءَةَ يَغْتَنَّا فَقَالَ **يَا اَعْرَابِيَّ** اِمَّا مَسْكَلُ سَكِينٍ تَقَطُّعُ بِهَا الْحَمْلُ
 فَقَالَ يَا امِيرَ الْمُؤْمِنِينَ كُلُّ امْرَأَةٍ سَكِينَةٍ بَيْنَ حَيْبِهِ وَهُوَ مَعَ ذَلِكَ يَأْكُلُ لَا يَقْضِرُ وَمَعُوءَةُ
 يَنْظُرُ اِلَيْهِ فَقَالَ لَهُ جِنِّ عَيْلِ صَبْرِهِ وَجَعَلَ **يَا اَعْرَابِيَّ** مَا اسْكَنَ فَقَالَ لَقَدْ يَأْمُرُ الْمُؤْمِنِينَ

استند

استند انك لَقَدْ
 لَيْسَ صَاحِبُ جَا فِي الطَّبَاعِ نَعَافَ مَا تَرَى مِنْهُ عِنْدَ الْاَكْلِ نَفْسٌ مَعَاشِرُهُ لَهْ لَعْمَةً فِي الْكَفِّ
 مِنْهُ وَلَعْمَةً بَقِيَّةً وَآخَرَى قَدْ رَمَاهَا بِنَاضِرِهِ وَرَابِعَةً فِي الْحَلْقِ قَدْ بَجَتْ بِهِ بِمَشْرِجٍ
 مِنْ تَوَادُّهَا فِي حَنَاجِرِهِ وَيَجْبُنِي اَنْ يَكْثُرَ الضَّيْفُ اَكْلُهُ وَلَيْسَ كَذِيفًا اِنْ اَمِنْ مَقَادِرُ
وَالْغَفِيُّ اَنَّهُ قَدِمَ عَلَى مَعُوءَةَ اَعْرَابِيٍّ يَدْعُو فِيهَا
 يَمْشِي الْمُسْكِنُ غُلًّا فَاخْتَلَمَ وَمَذَرَ اَيَّ فِي الْيَوْمِ كَمَا لَمْ يَنْفَعِ قَالَ الطَّبِيبُ خَفَّفَ الطَّعَامُ فَلَمْ
 يَسْمَعْ لَمَّا قَالَ الطَّبِيبُ وَالْحَمْدُ وَخَالَفَ الطَّبِيبُ فِيمَا قَالَهُ وَبَاتَ يَمْشِي الْقَهْمَ عَلَى لَقْمَةٍ
 مَا الْعَيْشُ اِلَّا الْاَكْلُ وَالشَّرْبُ وَاِنْ دَخَلْتَ مِنْ ثَقُلِ الطَّعَامِ الْحَرَمَ حَتَّى لِحْفَانِ الْمُنَزَعَاتِ لِلْقَوَى
 بِالشَّمِّ وَاللَّحْمِ كَمَا مَثَالُ الْاَكْسَمِ وَلَا يَجْنِي ظِلًّا لَبْدَى سَلَمٍ وَحَى اِظْلَالُ التَّوْبِدِ اَلْاَسْمِ
 اَنْ لَا يَغْشَى الرَّجُلُ اَخْوَانَهُ فِي وَقْتِ الْاَكْلِ فَاِنْ ذَكَرَ لَيْسَ مِنَ الْبُرُوقَةِ يَحُلُّ
 لِذَلِكَ نَحْلُ الْمَطْفَلِ الثَّقِيلِ وَالْمُسْتَكْرَهُ الذَّلِيلِ كَمَا اَصَابَ مُحَمَّدُ بْنُ عَمْرٍو فِي بَعْضِ نَزَاهِهِ وَقَدْ
 هَمَّ عَلَيْهِ طَهِيلِي وَهُوَ يَأْكُلُ فَاَجْتَنَمَ اَنْ يَدْعُوهُ فَقَالَ لَهُ هَلْ فَقَالَ الطَّبِيبُ اَلْمَنْ يَقَالُ
 ثُمَّ اَهْوَى اِلَى الطَّعَامِ
 كُلُّ يَوْمٍ اَجُولُ فِي مَسَاحَةِ الْحَيِّ اسْمُ الْفَنَارِ شَمُّ الذُّبَابِ نَادَا مَا رَأَيْتَ اَنَّا نَسْتَدْرِكُ
 اَوْ خَتَانِ اَوْ دَعْوَةَ الْاَسْمَا لَمْ اَعْرِجْ عَنِ النَّفْسِ اَرْجُو شَهْوَا وَلَعْمَةً اَلْمَرْءُ اَبَسَ

للقوى

مستحقاً لمن دخلت عليه غير ما خاف ولا هيب فقرأ في الف ما قرأه من
صنوف الطعام لف العقاب **إك** أكلنا من الكلفة الغرم وجو الخباز والقصاب
قوم الحديث على الموائد وهو صاحب المنزل والمائدة ليست به
المنقبض بل فيه ويزداد الأكل من الأكل عند تكبره وينشط بكنزه تكبره
صادف زاد (أوحديثاً ما شئنا من الحديث طرقاً من القرى
الحسن بن عيسى بن أبي طاهر صلوات الله تعالى عليه وعلى آله أطيعوا الجلوس على
الموائد وأكثر من الحديث فاشأ أوقات لا تحبس من أعماكم
إني لأخضع صنف بالحديث له على الخوان إلى أن يبلغ البشما
كيف احتيا إلى بسط الصنف من مجل عند الطعام فقد ضاقت به جملتي أخاف يزداد
في الأدكار عشمته والصمت ينزل متى على الخجل **عن بعض المجان** أنه أكل
مع بعض الفقهاء وعلم ذلك منه فلما ان كان في نصف الطعام قال صاحب الطعام **الحمد**
وتوهم أن الصنف يرفع يده وتوهم الصنف ما أراد فكسر أسنانه وقال لسم الله وأكل
محمد بن الحسن مع رجل ولما كان في وسط الطعام سمعه الرجل وقد قال
الحمد فنهض عن المائدة وقال اعطى الله لي حمداً أن أعادق ما عني الحميد هذا
الموضع كما كثر دشت أعلامنا أنا قد شبعنا ثم قام إلى الدواة وكتب

ولحمد الله بحسن حال وقت ولكن ليس أولى الطعام **لأنك تحشم** الاضيق فيه
وتأمرهم بأسواع القيام **وتؤذونهم** وما شبعوا بشبع ولكن ليس من خلق الكرام
عن رجلين كانا يتنادمان فكان أحدهما إذا أكل الآخر عنده رغبنا يقول
له علامه يا مولاي قد سار هذا أملاً فاذ أكل هذا رغبنا قال قد سار هذا فربما
فيقول له المولى وبذلك الجمه فيأتيه بكون من ما فيشر به ويأكل فيقول له العلام يا مولاي
انه لم يشي لجامه وهم ذلك الرجل فلما كان ذعاه فقدم المائدة والخبز عليها مكسوراً فقال
له ما هذا الخبز فقال هذا خبز لا تعرف الاميال من الغراسخ **وكان** يقال الاطباء
الأكل والنكاح **كان** يقال ما بقي من اللذات الا لآث الأكل والحديث والنكاح
حيث أكل الفتى يد على أبنائه ضيقه ولبسط أحبيله وتراذيقه منه فيدعوا
ذلك اضيقاً له إلى تحبيله **والحسن من هذا قول** **عن بعض** **مفرد**
أموت من الجوع في المكرمات **وضيق** لموت من الضيقة **ومن** **والملك**
النفيس أن لا يكون نجلاً بطعامه ولا ضيقاً بما كوله ينشط من مل وينشط من
احتشم وينبه من غفل ويلقي بين يدي الناس ويأمر بالفاية ويكون واسع الصدر
الرضا بطي الغضب بعيد الحقد **من** أخلاق الربيس أن يكون حوله وقوراً طاقياً
سامحاً سخيلاً كريماً يقبل الزلة ولا يأخذ بالهفوة مفضلاً لذو المتخلفين وذو

جوداً بما له معتقداً لآخوانه صاحب بشرو ولقا وحسن اعضاً وحيلاً لا ينال
 ولا يد الس ولا يخل ولا يغفل ولا يعطل ان سيئل اعطى وان لم يسأل ابتدأ لا
 بالجهم ولا بالعنوس ولا بالقطوب سمح النفس سخي الكلام طريف الغلام **باب ما قاله**
 ابراهيم بن المهدي في عمه المامون **ص** صفوح عن الاجرام حتى كسانه
 من الصفح لم يعرف من الناس محرماً وليس يالي ان تكون له اذني اذا ما الاذي
 لم يغتن بالكره مسلماً **باب ما قيل في عمر وعثمان الجانب الايمن**
 كاني حين اكل خبز عمرو طويت غصون صفحة بحر واتي حين اكل خبز عمرو
 ولا شجع من ابي شبل هزبر فني لرغيفه قوط وشف وخلص الان من خزر وشذر
 اذ السر الرغيف بك عليه بك الحنساء اذا فحنت ودون رغيفه قلع الشيايا
 وخرب مثل وقعة يوم **وقيل في اخر**
 يانار ك البيت على الضيف وهار بامنه من الخوف ضيفك قد جاز اذ له
 فارج فكن ضيفاً على الضيف **باب ما قيل في البر**
 لا يروح رغيث ابداً في جرد اية وعلى الجانب سطر خطفيه بعنايه
 ابد ايسر الدهر بكم ووقايد فسيكفيكم الله الى اخره **باب**
 خبيصة تعقد من سكن وبرمة يطبخ من

عندي فتأ من خشن اخلاقه يطبخ قدرين على مجرم وليس في كل احواله
 لكنه في الدعوة المذكورة يقول لا اكل من خبزه **تفسير** لهذا الجوف ما الكبر
باب ان اباه اشتد هذا الملهطوع وهو على نبيذ في اخر النهار فضحك وقال **فتحه**
 تعلل ما اكثر محاله وكذبه ثم امر باحضار ما في صناديق مطبخه من الحلوى فوجده
 جاثماً من حلوى بين فالورج الى خبيص المزلة بيه الى لوزيخ فقال يكون اظلم من يقول
 خبيصة تعقد من سكنه لمن خزانة قد بات فضله من لومة **باب**
 بجود بالنفس اذ صن الجواد بها والجود بالنفس اقضى غاية الجود **باب**
باب الضرب للذي اذ اجلس للشرب مع الملك ان يجلس المرتبة المعروفة
 لا يجاوزها الى ما هو اعلا منها ولا يحيط نفسه عنها ولا يكثر الالتكائين
 الملك وليكن منتصب الجلوس خفيف الوطاة ان قام الملك قام لقيامه ولجذر
 التيسط والتمدد والمطى والثناب والتخع والذواق وتفريق اليدين وفرقة
 الاصابع واللب بالخاتم والعث بالحمية والعمامة ولا يكون من شأنه
 والتقصيد ولا التشميت عند العطسة ولا الاسراع بالحمية ولا العنت بالامانة
 والرياحين والازهار ولا التناول للشمامات ولا الاكثار من الغل والاشرب
 فان فاعل ذلك يسمى الطحان ولا يرمى بفعله امتعة من الغالة بحشيرة

ولا يعض الفاكهة فحشا بل يقطع منها حاجته بالسكين قطعا ولا يكثر شتم الرعيان
ولا اذارة اليد فيه ولا يقطع روسته ولا ينفضه عند اخذه ولا يفركه ولا يعضه
ثم يلفظه وليكن شربه مصا وكرعة جرعا ولا يشرب من الشراب غالا يطيق ويؤزل
معه عقله ولا يصيب نفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع الفرح قبل الملك ولا يصيب
بيد لا قبل صلب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يعترض صوتا
ولا يطرب يغنا ولا يوقع على الخان ولا يبدد امته هزلا ان ناوله الساقى قدحا
اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مأكسة ولا مآذاة فاذا احسن من نفسه
بسكرا سرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يكثر غلام عند مناولة
الكاس ولا يكثر ما حطته عند مطا طاة الراح ولا يشرب اليه ولا يعجزه ولا
لما سئل ان ابا دلف العجلي كان يشرب عند المأمون فلما ناوله الخادم
لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه فنظر اليه المأمون فقال اصر فوا قاسمما
فقد سكر فلما اصبحت ابرو دلف سأل غلامه عن حاله وعن سبب كلام المأمون بما
به وامرافه اياه على اقمح الاحوال فقال لم تزل تزدد طرفك الى خادم المومنين
وتلا حظه واتهمه فلما ناوله رطلا لمست يده فلما رآه امير المومنين قال اصر فوا
وا قاسمما قد غلبت عليه السكر فقال ابا دلف انا لله انا اليه راجعون اسأنا بالادب

وفعلنا

مذاهب القيان

وفعلنا ما لا يحسن بالاحرار واهل المعرفة **ثم كثر المأمون راحة**
انا المذنب لخطا والعفو واسع ولولم يكن ذنبا لما حسن العفو
وقال ان عبيدنا انما هم كلاب في مجلس المأمون نظرا الى غلام كان واقفا على راس
المأمون فاخذ المأمون قرحا ساءا وكتب اليه **نظرك الى غلام رجيح** فوقع عبيد تحت
توقيع المأمون **عز ذلك بالرجح رجيح** وقد اتينا في هذا الباب بما فيه كفاية
ومتنيع وانما اردنا ان نبنت في هذا الموضع رسما تعرف به واشارة تستغنى بها
انما يتجسس **نظر الموم** **منه ففقه بالاحكام** **وتدبره بعد الطعام**
ان الموم من بعد الطعام من فعل الملوكة واهل البشور وفيه منافع سينذكرها ان
فصح ان يكون الموم بعد الطعام بمدة مقدار ما ينزل الطعام عن المعدة والخط
عنها فخذ اسبب الاستمرار وحسن الغذاء **بأدب** باليوم قبل نزول الطعام كان عنه
الا لتوا في المعدة والوجع والفساد وسوء الاستمرار والابطا في الهضم والتعب
اصلاح ذلك **فان** اربطاً تنزل الطعام عن المعدة وتختلف فلا خير ان تغلظ
الطبيعة بالمشي الرفيق للحركة البسيطة حتى يتخط الطعام ويجرد المساع وتبين
الحفة **فان** اخذ مصفحة ونام كما ينبغي له ان لا يكون الثقل من جنب اليمين
فان ذلك يبطل الهضم ويكثر القرقره ونزعا جلت المظنة **الاصحاح على الجنب**

واستعمله كالفرطم وتخل ماؤها عليه ويعقد ويرفع بالشرائح المقلية بدهن لآلية
وتقدم فانها غايبة **صفة عمل فار دجينة** تقدم اللحم وتصلق الى ان يبيضح ويعرق
بالية ودارصيني ومصطكي وزنجبيل وفلفل ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل سكر ناعم ونصف
رطل لوز مدقوقين ناعما ونصف رطل غسل غل مصري ويعقد ويجعل اوقية نشا بما ورد مصبوع
زعفران وجعل عليه ويطيب وتزين بالسنبوسج الحلو والشرائح والكفت المقلوه بدهن
وترفع وتقدم وتوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** تقدم اللحم ويصلق ويعرق
بالية ومصطكي ودارصيني وزنجبيل وفلفل مدقوقين ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل
لباب مغوك كالفلفل مقلى بشيرح طري الى ان يجرد ورطل سكر مدقوق ونصف رطل غسل
ورصف رطل لوز مصبوع مفرد مصبوع بزعفران مذوب بما ورد ورطل بزر خشخاش
منقا مغوك ويصنع بزعفران ويطيب ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**
تقدم اللحم الضاني السمين ويصلق ثم يعرق بالآلية والمصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل
مدقوقين ويلقى عليه رطل فلفاس مقلى ورطل غسل غل مصري ويعرق فيه ثم تلقى عليه نصف
سكر مدقوق ونصف رطل لوز مسحوط صحاح ويصنع لونه بزعفران مذوب بما ورد ويطيب
ويقدم ويوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** يوخذ لكل فزح اربعة اوتار
شرايين ليمون فيفتمش بما قبل فاذا اعلت فيصنع الارز بزعفران ويلقى عليه فلفل وقرقه وزنجبيل

الطرية

واطراف طيب وزرور وورق فستق ويطيب ويرفع وان لجب جعل عوض الشرايين خمسة اوتار
ويصير عليه ليمون ويسوق عليه العمل كما اشترنا ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**
يغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية والكزبرة اليابسة ومصطكي ودارصيني وفلفل وورق
واطراف طيب وزرور وورق فستق وورق فلفل السفرجل صغار وينقا من حبه وما فيه
من القشرة ويلقى عليه كل مصبوع بزعفران ووزن ربع الخراساكر او غسل نخل وزنجبيل
وتخترب لوز مدقوق مربا بما ورد ويجعل عليها صدور الدجاج ان امكن مدقوقه بعد صاغها بجيدا
ويطيب ويرفع وقد يجعل عليها عوض الخراساكر السفرجل الحامض ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**
يغلى اللحم والكفت الذي يطن كل كفته لوزه ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة ومصطكي وزنجبيل
ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد الى مرقته ويلقى عليها كل مصبوع بزعفران وتخل
بسكرا او غسل نخل مصري مصبوع بزعفران وتخترب لوز مدقوق مربا بما ورد وزنجبيل وعشاب
صحاح ثم تدق اللوز مع السكر ناعما وتعمله كعكة لنادق ويلين بعجين رقيق ويلقى بشيرح
عليها مع صدور الدجاج المصلوقة المدقوقه ويطيب وترفع ويقدم ويوكل ان شاء الله تعالى
صفة عمل حشيشة يوصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة
وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويقتشر باليقطين ويجرط
ويطبخ معه وليكن قطعاً صغاراً ثم يغلى عليه ويلقى عليه ما التوت المعصور الاحمر المدقوق

ر
خل

ويربها اللوز بالماورد وزبيب وعتاب ولوز وجوز ويندق ويضع فيه ثمر قسب ويجلا
بسكو او عسل خل ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوقة ويطبخ ويرفع وتقدم
في الباقوتية **صفة عمل زمانة** تصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن
يابسة ومصطلي وزنجبيل ودارصيني وفلفل اطراف طيب وتعمر ما الرمان الحامض ويربها
بلوز مدقوق ويسكب عليه ثم تختبر زبيب وعتاب ويجلا بسكو او عسل خل ويصنع بزعفران
ويعمل عليه شي من نعنغ ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوق ويطبخ ويرفع **صفة عمل**
دريج يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبه يابسة ومصطلي وفلفل
ودارصيني وزنجبيل وشيخ وجوز مقشر اطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويلقا عليه خل
مصبوغ بزعفران وزبيب وعتاب ولوز وتختبر بلوز مدقوق موباما ورد ويجلا بسكو او
خل كهاينة ويختبر بنشا مذوب ما ورد موباما الورد مصبوغ بزعفران ويلقا عليه
الدجاج المصلوق المدقوقة ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها اللبن اليابس المقطع ان رفع قطع فيها
وقد يعمل فيها الفلفاس المفلا **صفة عمل سكيك** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا
بالالة وكزبه يابسة وفلفل ومصطلي ودارصيني وزنجبيل اطراف طيب يعاد اليه
مرقته وقطع الفرع قطعاً صغاراً او البصل او الخبز ويلقا عليه ثم يلقا عليه خل مصبوغ
بزعفران وما ورد ممسك يربا فيه لوز مدقوق ويدقوب فيه نشا مصبوغ بزعفران ويلقا
عليه زبيب وعتاب ولوز وبن يابس وبرقوق ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها فلفاس مفلا ويؤكل ان شاء الله

منه

صفة عمل نقاشية تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن يابسة وزنجبيل
وفلفل ودارصيني ويعاد الى مرقته ويقتشر التفاح الحامض وينقامر حبه وعشده وتقطع
قطعاً صغاراً وتقطع عليه بصل صغاراً ثم يدق التفاح الحامض ويعصر ما وده ويلقا عليه
وان شئت تختره بلوز مدقوق موباما ورد ويلقا عليه اسنان ثوم صخاخ وتنعج رطبة قد
يرصع بزعفران وترفع وتقدم وتؤكل ان شاء الله **صفة عمل اخنية** تصلق اللحم
والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن يابسة ومصطلي وزنجبيل ودارصيني وفلفل
وزنجبيل وفلفل السماق ويعاد له مرقته ويؤخذ من اللبن القارشي ملت وما سماق يلبس ويضربوا
ويلقا فيه ويجرك ويختبر بلوز مدقوق موباما الورد وقليل خل ويطبخ ويرفع هذه هي الفا خنية
صفة عمل بنماقة تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا في دهن الالة وكزبن يابسة
ومصطلي ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويغلى السماق وتبل فيه لبنانة رقيقة ويمرر يصنع
عليه ويلقى عليه كزبن يابسة وكرويا وصعتر وجوز مقشر وثوم مدقوق واطراف طيب
مدقوقين وجوز ولوز ويندق من كل واحد جزء ويجوز شيل وزيت وطحينه ويختبر بلوز
موباما الورد وتطيب بما الليموا ويرش عليه سماق مدقوق منخول وتطبخ وترفع وقد تنزل فيها
فلفاس مفلا او بادججان مغلى محشي وهو غايبة **صفة عمل** يغلى اللحم والكفت في غمرهم
ما ويعرقوا بالالة وشيخ وكزبن يابسة وزنجبيل ومصطلي ودارصيني وفلفل وزنجبيل

وبعاد اليه مرقمة ثم اعمل عليه مقد ونس ونعنع مخ طين وبنديق وجوز مجر وشين وزيق
 ولجننه ويرش عليها ساق مدقوق منجول ناعما ويفقم عليه عيون بيض ويطيب بروجان ^{للشجار}
صفحة ١٠١ **الحبيبة** يوخذ رطل كافه ونسع اواق شيرج و رطل ونصف سكر
 ونصف رطل غسل غل مصري ونصف رطل فستق وقليل خشخاش يقطع تلك الكافه وتغلي
 بالشيرج حتى يشربه كله ويكون العسل والسكر محلولين ويسقا بها قليلا قليلا بخروءه
 مغرفة على نار هادية حتى ينعقد ويستوعبه وياخذ لها قوام ويلقى عليها الفستق والخشخاش
 وتطيب وترفع وتقدم وتوكل فانها غاية **الحبيبة** يوخذ رطل دقيق
 سميد بعن ثلاثة اواق شيرج وبعن ما حلو ويكسا بها عقد قصب فارسي وتغلي ثم تخرج
 القصب ثم تخشي مكانه فستق وسكر ومسك وما ورد وقليل كافور وبرص بعد ان يرمي
 في غسل غل وتذرع عليه سكر مجر ونس ويرفع ويقدم وتوكل غاية **الحبيبة**
الحبيبة يوخذ رطل ونصف سكر ولوز ميقشر من قشر به نصف رطل يدق انا عموا ويطيب
 بسير ما ورد ومسك وقليل كافور ويوخذ نصف رطل غسل غل يعمل في دست مع اوقيه
 ما ورد حتى يغلي فتتوزع وغوثة وادمي فيه اوقية نشا مذوب بما ورد ونحوك ساعة حتى
 يصير له قوام وادمي عليه السكر واللوز المذوقين ويجرك باصطام نحو كاجيد ^{حتى} ينعقد
 ويمتد به وتنزله وتقبل على بلاطه ناهية الى ان يفتحر ارضته تغل منه سمك وافر اصر

وتنقى
وتماثل وغير ذلك في قول المنقوشة وتدر عليهم فستق وسكر مدقوقين ناعمين
السكك بقليل يغمران هذا ويرد ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى
يؤخذ سميد ملح محصور مطحون وارض مطحون اجواسوا المحصر الكل يدفن الى فيه وشرج
فاذا حصوا يكون العسل النحل حاراً نلقية على الدقيق المحصر وتوى معه سكر واصابع
ولوز مقشور مصبوع بزعفران وبنديق محصر لوقت غاية وبهاية والارض المحصر
اذ تغسل ونشف وطحن وقلى بمن ثم جفف وطحن ويضاف اليه وزنه سكر او لوز
سمي جاً طيباً حسناً غاية ان شاء الله تعالى **صفة عمل فاووت** يؤخذ ارض مغشوشة
مطحون بمحص يدفن اليه او سمن طري ويجعل العسل وتغطف مرغوة ويعمل فيه سكر وتزوي
دقيق الارض المحصر حتى يفتح فترى فيه قلب فستق وبنديق ولوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون
واقراص ليمون وبطيخ ويرفع الى وقت الحاجة **صفة عمل لياقوت** يؤخذ لياقوت
قد خبز من امس وييسن باليد ويعك بالسترج حتى يصير مثل نذر الخشخاش والقي على
رطب من اللباب او قية ستبرج مغلى على النار فاذا انتهى معكه فندر عليه او قية سكر
ناعم فملت او قية بزر خشخاش وييسر سمن محصر ويخلط به ويعمل في صحن او طبق فندر
نصف او قية سكر وفستق مجروش وتخل العسل والسكر ويصفاه كفايته ويرفع ان شاء الله تعالى
يصلو صدور الدجاج نصف صلوة وينطقه من علامته

ويستخرج حتى يتفقا كما يحبب ويطعم الى الطبخ بغير مرقه وخذ بقدر الحاجة من الفستق
 فيدق ناعما ويلقا في القدر ويجرك فاذا اقارب البضخ التي عليه مقدار الفستق وفتحين
 سكر مدقوق ولا تزال تحركه الى ان يتعقد ويرفع ويطيب بما ورد ويرفع ويقدم ويوكل
صفة عمل زبادي تقطع اللحم السمين صغارا ويلقا في غمر ماء وقطع دار صيني
 وحصر مقشور ويسير ملح فاذا اعلی بوخذ مرغوة وتطرح عليه شيرج وخل خر كفايته
 ووجع وزن الخل سكر وكوز مدقوق ناعما ويذاب بما ورد ويطرح على اللحم ويلقا عليه سكر
 كوزين يابس مدقوقه وفلفل ومصطكى ناعمين ومن اراد صبغه صبغه بزعفران ويجعل
 القدر كف لوز مقشور مفرك نصفين ويرش عليه قليل ما ورد وتوسع جوانب القدر
 ويتدك على النار الى ان يتمدد ومن اراد جعل فيها دجاج فليأخذ دجاجة سمينة مسمومة
 جيد افغسل تطيفا جيدا او تلتشف تشييفا جيدا او تقطع على مفاصلها ثم اذا غليت
 غلية خفيفة الفاها على اللحم تنضج بنضاجته ومن ارادها ظاهرة الخلاوة فليزدها
 او قد يعمل عوض السكر عسل نخل او دبس **صفة عمل زبادي** بوخذ
 لباب خبز سميد علامه خاص يات يتزل من عزبال بوخذ منه نصف رطل واربعة اواق
 عسل نخل ونصف رطل جلاب و اوقية نخشاش ونصف رطل ثمر قسب منزوع البوي وحهم
 زعفران نصف به او قيتن لوز و اوقية فستق ومسك وما ورد وقليل كافور يجمع

الخل

البخل باللباب ويجعل بين رقتين رقائق وتسلق اربعة اواق اليه بلا ملح في اربعة اواق شيرج
 او قيتن مع حشوها و اوقيتن مع الالية ثم تقلى عليهم الالية والشيرج ويجعل في قدر وتعاد
 النور حتى يستوى ويرفع وهو ناعما **صفة عمل زبادي** تقطع اللحم والكفت في غمر ماء
 ويجرفوا بالالية ومصطكى ودار صيني وفلفل ثم يبرق بلبن حليب ويلقا عليه الارز
 ويعقد ويرفع ويزين بالشرايح والكفت المقلية في دهن الالية ويوكل بخاميه **صفة عمل زبادي**
 بوخذ دقيق الارز ثم يلحج بلبن حليب طري ويصلق الدجاج بمصطكى ودار صيني وفلفل
 ويقطع على مفاصله ويلقا عليه من دهن الالية او دهن الدجاج ويقل في الى ان يجف ويلقا عليها
 ويخلط ويرفع وتزين بالشرايح المقلية بدهن الالية والكفت والسكر المدقوق بزر عليا مع
 مسك وترفع وتوكل فانها غاية رخامية **صفة عمل زبادي** يصلق الارز في غمر من الماء
 ويلقى عليه من اللبن الحليب لعل رطل اربعة عشر اوقال بلبن حليب طري وكوز ومصطكى ودار صيني
 ويسقا قليلا قليلا الى ان يتعقد فيغرفه في الصوز ويجعل على وجهه الدجاج والسكر المدقوق
 والسمن الطري ويوكل ان شاء الله **صفة عمل زبادي** تقلى اللبن الحليب الطري ويجعل على وجهه
 بدقيق علامة او نشا فهو لوجود او دقيق ارنج ويرفع ويجعل على وجهه السكر الناعم
 الطري والعسل المصق **صفة عمل زبادي** تقلى الارز في غمر ماء وتقل الى ان يبيح فيرق
 باللبن الحليب ويخل ويعلف بدقيق العلامة قليلا قليلا الى ان يتعقد وينضج وتسلق بدهن الالية

ويجزف وتوش عليه سكر مدقوق ويوكل بعسل نخل او سمن اود هن اليه فانه غايه **سنة**
عرق السبع يقطع الالية وتغلي ويصعلها الماء وتغلي وتفت الخبز اليابس ويلقاه فيه
 ويجعل ويرفع وقد يعمل بمشك ويغلي في الماء اذا غلي ارحى فيه قرفة وفلفل وكزبرة خضرا
 وتؤم مدقوقين كالمرهم وتغلي الى ان ينضج وينزل ويوكل به من البهتان سلى فانه غايه ونهاية
سنة انواع على الدجاج تعلق الدجاج اولا بيسير ملح ومصطكى ود ار صيني
 وفلفل صحاح وتقطع على مفاصله ويجرق شيرج وكزبرة يابسة ومصطكى ود ار صيني
 مدقوقين ناعما فان كان من الخوض عرق ذلك اما بما ساق او بما جضم او بما جضم اونا
 ليموا او بما الفز اصبا او بما التمر هندي ويحلى بالسكر ويختربا للوز المدقوق المر بما الوردة
 عليه طاقه نعنغ ويطبخ برفق **وان كان** من ذوات الموصات فانه يحرق الكرفس ويلقا
 عليه خل مصبوغ بزعران وتقص عليه عيون البيض ويطبخ برفق **وان كان** فالودجيه
 او خشتا شيه او طويه او جرجانيه فيعاد اليها من سلقه فيه كفايتها وتساق
 السباق المذكور **وان كان** اسفيد باح فيعاد اليها من سلقه الذي سلف فيه كفايتها
 عليها حصل مقشور مروض ولوز مدقوق مر بما الوردة وتقص عليه عيون البيض ويطبخ برفق
 بارز فليح عليه الا رز بعد صلفه ولا يطبخ هذه ويغلا الى ان ينضج وقد
 يصفى الاثر بزعران ولا بد في طبخ الدجاج من كزبرة يابسة ومصطكى ود ار صيني
 وفلفل وليس فيما فصل ولا تؤم ابدل **وان كان** يوحذ

رطل زبيب ورطل حب رمان فيدقوا ناعما ويرسو بالماء ويصفوا من متخل دقين بنصف رطل
 مدقوق ناعما مر با بقليل خل عر و يرفع رطل سكر ويغلي على النار وتصلق الدجاج ويصفى
 ويطن وينزل فيه خمرة غايه **وان كان** يوحذ لبن راس فينزل من نخل ويضاف اليه
 سكر مدقوق وتطبخ الدجاج به بعد صلفه ويرش عليه فستق مدقوق ويوكل ان شئت الله
سنة انواع على الدجاج يغلي رطل من الجلاب على النار ويضاف اليه نصف رطل
 مدقوق ناعما واوقية نشا مذوب بما الوردة مصبوغ بزعران وبياض بيض ويصلق
 دجاجتين ويطنوا بعد ان يحشوا من الحشو الحلو وينزلوا فيه وقد عمل فيه نصف
 جلاب ونصف رطل عسل نخل مصري فاعلم ذلك **سنة** يوحذ رطل
 يغلي رطل جلاب على النار ويضاف اليه اوقية ونصف تمر هندي وموس مصفى ونصف
 لوز مدقوق ناعما وتصلق دجاجتين ويصفى وينزلوا فيه ويوكل **سنة**
سنة وهي كالفسقية الا ان عوض الفستق لوز مدقوق والنذير
سنة هي مثل هذه الفستقية الا ان عوض الفستق بندق
 محض مدقوق والنذير لها سوى **سنة** يوحذ رطل شراب
 ويجعل عليه نصف رطل بندق محض مدقوق ويطن دجاجتين مصبوغين بزعران ويحشوا
 كالعادة وينزلوا فيه ويوكل **سنة** يوحذ ثلاث اراطال لباب

مفرك كالسهم او كالقفل ويحسن برطل شبرج الى ان يخرج ثم يلقى فيه ثلاثة ارطال سكر
مدقوقه ورطل غسل خل ونصف رطل فستق مجروش واوقية بزر خشخاش ويصنع بر
ويطحن دجاجتين ويصبغوا كالحاده ويطنوا اجيدا او يحشوا اكلوا وينزلوا عليه ويوكل
بعضه مدقوقه ويستحب الرجله وناخذ ماؤها وتستحب القرطم وناخذ
ماوه ونصف الهما نصف رطل جلاب ونصف رطل غسل خل ونصف رطل فستق مدقوق
ناعما ويصلق الدجاج ويصبغ العادة ويطنوا او يحشوا بالخلو وينزلوا فيه ويوكل فانه
سنة عمل الدجاج ليس بهل يصلق الدجاج وتطحن مصبوغ العادة ثم يحشوا
بشراب ورد مرثا وخشخاش سفوف شفاف يجل على النار وينزل فيه الدجاج ويوكل
سنة عمل الدجاج ليس بهل يجل رطل سكر قليل ما على النار ويضاف اليه نصف
رطل لوز مقشور مدقوق ناعما وثلاث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغه بلهم
زعفران وبياض بيض وبقلا الكال بنفع وطب ويصلق دجاجتين ويصبغوا العادة
ويطحنوا او يحشوا اكلوا ويحسن اطامض وينزلوا فيه ويبدى ويوكل
يجل رطل سكر على النار ويضاف اليه نصف رطل لوز مقشور مدقوق
ناعما او ثلث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغه زعفران بما ورد وبياض بيض
ونفع رطب وتصلق دجاجتين ويصبغوا العادة ويطنوا او يحشوا اطامض وينزلوا

تقبل ما
النار

فيه وقد يعمل عوض اللبن ما ذكره فستحب ان يغاية ويوكل ان شاء الله تعالى
يصلق الدجاج ويصبغ ويطن ويذوق له السكر واللوز والفستق ويطنوا او يغسلوا ويحشي به
تلك الدجاج ثم يوخد الدجاج وينزل في ورد مرثا يفتح على النار جلاب او يغسلوا ويوكل فيه فستق
مدقوق ناعما وينزل فيه الدجاج ان شاء الله تعالى
الدجاج ويصبغ بزعفران ويطن ويذوق كبريه ياميه ذكر ونا وقلقل ونصف اليه شذوق
بعضه مدقوقه وبعضه مجروش ومقدونس ونفع الحوطين ويخلط بوزن ويطنوا ويصبغوا
ليون مصفى ويحشوا نصفه في بطون الدجاج ويعصر نصفه في قليل مرق الدجاج وتغير به
ثم تغلى وقد يعمل فيه ساق
وجلاب وفستق صبيح ويسقي بدهن الاليه واصلىق الدجاج واصبغه وطحنه واحشيه حلو ويد
فيه وقد يعمل على وجهه شراح وكفت مقلوه بدهن اليه
باللبن الحليب الطري والجلاب ويصلق الدجاج ويطن بلا نفع ويحشي حلو وينزل فيه ويعمل على
وجهه الشراح واللقت المقلوه ناعما ويطحن عليه السكر ناعما ومن طري ويوكل وقد تصلى كالحلال
اللطاف ويصبغ ويطن ويعمل كساب الدجاج المنوع اما مفروما واما مدقوقا
تصلق الفراخ ويطنوا او يحشوا اطامض ويلقى في رقا كبريه ياميه وكويا
وقرفه وقلقل مدقوقتين وجوز ويندق بعضه مجروش ويغسله ناعما ومنه طيب طيبه ويغسله عليه

ويعصر

مقدونس ونعنع رطب ويطبخ بالليمون وتنزل فيه فرازج ويغلى عليه غليته جيدة وقد ينزل
عليها شيئا من الفلفاس الغلى ويقدم ويؤكل **صفة عمل عسل** **الليمون** **بصل**
الليمون ويطبخ بالستروج والا باذير يخرج حواتها وبلقي في غل ومري وما الليمون معتدلين المزاج
وان شئت عملت بالفرازج مثله ويجشو احامض ويؤكل غاية **صفة عمل الاوز** **بسمط**
الاوز ويخرج ما في بطونها وخذ مصارينها وكبدتها وقوارضها وقلعها ويضاف اليها
كم احمر او قوانص الاحاج وقلوبها وكبدتها ومصارينها ويدق كالحصير يتيقنوا بكثر من يابسة
وكرويا ولفل مدقوقين ويدق مجروش ويحشى في جوف الاوز ويحيط ويصنع برعمان وتدهن
بستروج وتثوى وقد يعمل فيه ارنبا ايضا ويقدم **صفة عمل الحروف** **بوجد** **خروف** **صنع**
في بسمط ويخرج ما في بطنه ويصلو صبح ويشرح على موصله ويصنع برعمان وتتيقنوا بكثر من
وكرويا ومصطكي ودارصيني ولفل وزرور مدقوقين ودق سماق وصغتر وسندور
وجوز ولوز ويجرط عليه مقدونس ونعنع وكرات ميدة وكزبر رطبه ويضاف اليه زيت
ويطبخ بالليمون ثم يضاف كحار تدق وتقبل بهذه الحواج ويحشى بهذه الحواج بطن الحروف
ويعل في طاجن على الحوا في وقب عليه شيرج او زيت غرم بعد ان تفسخ من هذا الحشوي في الزيت
المذكور شيئا ويقربه النور حتى ينضج وتعال الى ان يستوى ويطلع به ويقدم ويؤكل غاية **الليمون**
تقسط الحروف صبح ويشرح على مصادره وتقبل بكثر من يابسة وكرويا

ونضو اذينة

ونصف اذينة فلفل مدقوقين ويعلق في الثور ويعمل تحته دست فيه عسل غل وغل ومري وما
مصبوغ كالحاده بزعم ان معتدلين المزاج وكزبر يابسة وكرويا وقرقه ولفل فاذا غلى الدست
التي عليه الحروف وغطيه حتى ينضج ثم تخرجه منه ويعلق في الثور حتى ينشف على هود النار ويخرج
ويقدم ويؤكل ان شئت الغلى **صفة عمل البندق** **الليمون** **كالفلفل** **بصل** **بسمط**
عليه ما الليمون ويعمل عليه كزبر يابسة وكرويا ومصطكي وقرقه ولفل مدقوقين وفستق ويدق
ولوز مجروش وينعن ويعمل عليه نعنع يابس ثم يغلى شيرج وتدر عليه الا باذير ويطبخ وخذ
اذينة ونصف بيضه وافقص البيض على الليمون واضربه وافلها وخذها وقلعها وضم في الحوض ودرهم
الا باذير **صفة عمل** **الليمون** **بصل** **بسمط** **الليمون** **بصل** **بسمط**
بالعجين وتختشيه بالسكين وادليه بالستروج ودر عليه الا باذير وارفعه **الليمون** **بصل** **بسمط**
البادجان في سماقيه **الليمون** **بصل** **بسمط** **الليمون** **بصل** **بسمط**
كاحشيت البادجان بطرف السكين وسرها بعجين وسق عليها العمل كالفلفل بالبادجان اذا
ثم نضجها فخرج الحزروا قلع العجين عنها واغرفها في الصحن فانها غاية
صفة عمل **الليمون** **بصل** **بسمط** **الليمون** **بصل** **بسمط**
وتقبل بالية وتدر عليه الا باذير **الليمون** **بصل** **بسمط** **الليمون** **بصل** **بسمط**
والعمل عليه جلابة وفستق مجروش ويقدم ويؤكل ان شئت الغلى

واربعة اوراق خل خمر تعلق العنبر بغيره ما وزيادة اربع اصابع بنار لينة وتحر ك تعبر
 ليل يلزق منك الى ان يصلق وتنزل من الغزال ديقن فاذا اصفراده الى القدر واجعل غنمه نار لينة
 ولا تغرق عن تحريكه فاذا افار بالضع اسك عليه الخل والعنبر والزبيب وكلهم وادم تحريكه فاذا السند
 غمرته فاذا ابرد ورايته انقعد لم يبرئ منه حتى اصحى الكافور في ديقن واطهر فيه فهو غاية فؤده ان شاء الله
صفة منقذ ولس ونعنع ويضرب في خل مصبوغ بزعفران ويجزط عليه يصل ويقل يشيرج وتقصص
 عيون البيض ويحرك وتذرع عليه الابازير ويرفع **صفة بيض محرد** يصلق البيض ويقشر ويرش عليه قليل
 ملح ناعم وخل خل محروس في خرد ملحون بول غسله ويصفى ويلقى عليه د ارضيني وفلفل مدقوقين
 ويضرب فيه ويصبغ بزعفران وينزل فيه البيض ليلة ويقدم ويوكل **صفة شحطون** تسمط
 الكرش صحيح واعمل فيه كم والية وفراخ وفراخ حمام وسمان وعصافير وطحس مقشروا رز ومصطلي وقرفة
 وفلفل مدقوقين ويخيط جيد وترى قدره وتغمرها بالما وتغلى عليه ان يستوى او تغمرها الى النور
 اجود واصح من اول الليل وتخرج باكر فهو غاية من الناس من يوقعه صفاء او يجتنبه ويخبطه
 فاعلم ذلك **صفة عمل صابون به** تحل السكر ثم ترفع رغوته وتغسله من الدس ثم يذاب الشا
 ويلقى في الدس وتليكن السدس وان كان نشا ازر فهو اجود وتحركه ولا تغرقه وتقل عليه
 خل قريب انقاده بقية الحلاب يستفاد قليلا قليلا وتواصل تحريكه ويستقى بالستيرج فاذا انتهى
 انزله واعلف كل رطل منه او قيتين او مسموط او قشتق او قية ما ورد ممسك ثم ييسط ويرش
 سكر ناعم ويقدم فانه غاية **صفة عمل صابون** تحلل الدقيق بمفرده ثم يلبت بدهن اليه

حتى

حتى يصير مثل الفلفل ويجثى به ديقن اخر معجون بلا خبير على هبة الفصايب ويتوك بلا
 ويجثى في طابونه ويجرح حار او يلقى في غسل خل مصري عال ويرفع فهو كما هو صلى **صفة عمل**
بم يوحكم سمين يقطع والية تسلي وترى سلاها وتجعل اللحم في عظم ما فاذا اغلى عليه جرين
 ونزعت رغوته تقطع السلق وتغسل ويلقى في القدر مع الابازير والملح وتقبل عليه من الماء قدر الحاجة
 وليكن الماء سخنا ثم تغسل عدس النقا وتلفا فيه وتحركه وتغسله حتى يصفى ويلقى على الدفن
 الثوم ذقنا لها وترى فيه وتحركه وتغليه ويعرف ويوكل فهو غاية **صفة عمل كشتك**
 يوخذ رطل ونصف كم سمين صافي ورطل كشتك ونصف اوقية ثوم وست روست يصل ودون
 كرويا ودون هين وفلفل واربع عيدان قرفة صحاح واربع ليمونات تغلى اللحم بمفرده عليه مع قليل فلفل
 فاذا اطاب اللحم تدق الثوم بالزيت والملح ويجعل عليه وتحركه ليلا يعلق في القدر ثم تقطع البصل
 صحيح وترميه فيه وترى معه الابازير والكرويا والنعناع والقرفة وان شئت صفت له ايضا فاف
 حامضا وما يلهون ويهدى ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر بيبي** تغلى الخل
 ويجعل في زبيب ولوز صحيح وقرفة وفلفل واطراف طيب وزعفران ويقل السمك ويغلى فيه
 ويجرف فيه ويرش على وجهه اللوز المصبوغ ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر صافية**
 يغلى الماء ويلقى فيه ما ايمون فاذا غلى دق السماق وتخلطه ويلقى فيه مع كبريت يابسة وكرويا
 وفلفل وقرفة ويندق جوز زبيب طيب وطحس ويصل متلى في شيرج وثوم مدقوق يلقى في
 طيب ويغلى وينزل فيه السمك ويوكل **صفة عمل سكر** تدق اللوز اليابسة والكرويا

والزعفران والساق والفرفه والفلفل ويضاف اليه ثوم مدقوق تعلّى بزيت طيب ويندق
 مجروش بعضه وبعضه ناعما ويجرط عليه مقدونس وفتح ويضاف اليه زيت وطيبه
 الليمون ويجشّى به السمك الطري بنصفه ويضغ بنصفه في الماء في الطاجن وتجريه الى الفرن
 وتقلبه قدر جعل هذا السمك بلا قلى ولا ساق **صفة سمك وزيري** يغسل السمك
 وينشف ويصنع بزعفران ويجشّى بطونا بنوم وجوز ولوز ونرجيس وقرود وسنبل وداراز
 وصعتر بعد سحقهم ناعما ودق الثوم وتعلّى بزيت طيب وصعتر مدقوق ويلام به جسد
 طلائن بزل ويستوى ويبرد قليل ويقدم وبوكل **صفة سمك منزلي** يدق الثوم وتعلّى بز
 طيب ويضاف اليه كزبره ياسه وكرويا وصعتر وقرود وفلفل مدقوق مسحقين ويندق
 وجوز بعضه مجروش وبعضه ناعم وتقطع السمك ويصنع بزعفران وتقبل بنصفه ويترك
 فيه ساعة وتعلّى بشببرج ويبرد وخذ نصف الجواج الباقي جدرط عليه مقدونس
 واطراف طيب ويخلط في خل مصبوغ بزعفران وينزل فيه وتعلّى غليّة ويرفع ويقدم وبوكل
صفة سمك محردل تقطع السمك ويصنع بزعفران وتعلّى بشببرج ويبرد وبوخذ قدح
 مطبوخ ناعم ملوك بما ويقصر ويغسل سبعة ايام تحله بيدك كل ثم وتقلبه ثم خذ
 خل خمر حادق فذوب فيه الخردل المصقول والميرس باليد مرشاجيد الى ان يطبخ خاصيته لها
 وتصفية فان بقي فيه خاصية يهرس في النار ويخل ويعلّى عليه رطل قطاره طيبة وحركا
 كل

كل حين فانه يجتمه نوله من الشمس والطحخ في قدر برام الى ان يبقى في قوام العسل
 لينه نوله من على النار والقي منه رطلا على عشر من رطل من الماء او عيه في او عيه خل
 وسد يلمح لا يدخل فيه زنج وشمسه سبعة ايام فانه يبقى خل يلمح لا شى احسن منه
 وكل وبيع والطحخ وخل هو غاية ان شا الله **صفة عمل خل اخضر**
جيد يلمح يوخذ رطلين زبيب اسود عبيدي خلون ينقع في رطلين خل خمر حادق يوم وليلتين
 بخار كل خل ثاني وتركه يوم وليلتين واسقيه رطل خل اخر وتركه يوم وليلتين كذلك
 تفعله الى ان يشرب اربعة ارطال خل حادق وانت كل ساعة تضربه ضربا جديدا وبعد
 ذلك ارفعه على النار واغليه الى ان يهتر اكله بعد ان تلقى فيه نصف رطل زبيب سكرى
 ويعقد بنا رينه ويقطع اشابير ويشال عندك فاذا اردت عمل خلا فالتقى منه وقبه
 في خمسة ارطال ماخلو واوقية زبيب سكرى واوقية في جوار الخل وشمسه سبعة
 ايام في الصيف كل حين وفي الشتاء في حرارة النار فانه يعود خلا حادقا ان شا الله تعالى
صفة عمل غالية عال خاص يوخذ عنب خلم خمس مثاقيل كافور درهم مسبك مخرج
 دهن بان رطل وهو عشرة اواق خل العنب على النار وتضيف اليه الدهن ويجرك
 وتفتق بالكافور والمسك وعود زنج اوقية مسحوق والاصح نصف اوقية مسحوقه
 كالغبار ويخدم بالهن جيد او يرفع في قارور ويشال ويستعمل فانه غايه في الوجود

صفة عمل غالية للخلق والمساكين الخاص بوجوه مثله وهو ان تأخذ
عنبدر خام خمسة عشر مثقال يشال على النار وكافور وزن مثقال ونصف ويسحق
بالهز سحقا بالغاً ويعزل ناجية وخزجة مسك وزن مثقال ويسحق معه من دهن
الاعلاطون اوقية فاذا اخل العنبدر يضاف اليه خمسة ارطال دهن بان وهو على النار ويخلط
رطلين ونصف به ويكون قد سحقت اوقية عود يلح سحقا ناعما والقيته عليه وهو على النار ونزله ويدلك
خلو وشيخوخ بالهز الى ان يجبر في بعضه البعض ويحفظ في اناقر از مشتمعا عليه ويشتم فهو غالية
رصف رطل الحصى قديما كانوا يعملونه اثم ذلك والله تعالى اعلم **عيار خلاوة الحلبه لكل**
رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه الحلبا وتنزل بعد عقه وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ
والجبل عليه قدر **وكذلك العجينة** لكل اوقية دقيق طمان ثلث اوقية شيخوخ تحضن بها اوقيتين
او قيتين ماء غسل غل والحساب على هذا ان شئت نكثا او تقلل فتسوق على هذا السباق فمن شأ الله تعالى
يعلى تنوله من **الحجر الكاب عمل بملكة عال** يؤخذ قسطا من نصف رطل لادن عراقى اوقية ونصف
ط النابوس غسل وطر ونصف اوقية حسد ل اوقية قبار عود اوقية زمرور اوقية اطراف طيب كايلاه
البدن والجمل اوقيتين وسبل ثلاثة اواق من عفران شعرد من بين مصطكى نصف اوقية صندروس من بين
فيها الشيخوخ وخط ميجه اوقية ماورد اوقيتين نضوج وما من سمن من كل واحد اوقيتين غسل رطل كافور
الرفيق على الشيخوخ درهم زبد نصف درهم يبقوا اليوايس قاناعا ويسحقوا او يطحنوا ويجمع ويغلى بالنضوج
ويؤقت عليه بنار لينه حتى يروى شيخوخ الشيوخ
ويستعمل في بخلو ويحرك كذلك

جميعا

جميعا وما الآس ويحل فيه الحوام والآدن ويجر كوا بلعقه على نار لينه وتخل الزبد والكافور
في الماورد فاذا انزلت من على النار تيسها بالماورد والكافور وترفع في اناقر از في غاية الحرق
ان شأ الله تعالى **الحباب المبارك بحمد الله تعالى وعونه صلى الله على سيدنا محمد**
واله وصحبه وسلم وحسينا الله تعالى ونعم الوكيل والحمد لله رب العالمين
وقد علقه لنفسه اقل عبد الله واحوجهم الى حمد الله المحترف بالذنب والنفصير
الدليل الحفيظ الفاني الراحي حمزة ربه الكريم عبد العزيز المرحوم
فارس النور ونري غفر الله تعالى له ولوالديه والمسلمين
والمسلمات والمؤمنين والمؤمنات الاحياء منهم
والاموات وهو يشهد ان لا اله الا الله
ويشهد ان محمدا عبده ورسوله
وصلى الله على سيدنا محمد
واله وصحبه وسلم
والحمد لله
وحيه

نکر معلوم رکب ۱۶ سیم ۹ میل در ادن نکر بزرگ نشا و قیم و قطعه مخم
 ملبیه طویله ارز طویله ۲۴ میل و حلب المخر للطل اوقه طهار از داریه اوانه ماک

(Faint handwritten text in Arabic script, mostly illegible due to fading and bleed-through from the reverse side.)

الفقه المکمل
 الدین علی بن ابی طالب
 علیه السلام
 (A handwritten note or signature in the bottom right corner of the right page.)